

વીવીધ વાંની

અથવા

પકવાન બનાવવાનું પુસ્તક

જેની અંદર

જાત જાતનાં પકવાંનો તથા મીઠાઇ મળી

૨૧૮૦ વાંનીનો સંગ્રહ કીધો છે.

રચનાર

મરહુમ બાઇ મેહરબાઇ જમશેદજી નશરવાનજી

વાછ્છડીયા.

આવૃતી ૪ થી.

(ભાગ ૨ જો).

મુંબઇ.

જામે જમશેદ પ્રીંટીંગ વર્કસમાં

માણેકજી નવરોજી પ્રીંટરે છાપયું છે, અને મેસર્સ જે૦ બી૦ મરઝબાનની

કું૦ એ પ્રગટ કીધું છે, બેલાર્ડ હાઉસ—કોટ.

સને ૧૯૨૬ ઇસવી.

સાંકળીયું.

ભાગ ૨ જો.

શ.

કાંટાથી બરાબર હાલવીને તે ભેળવાં. પછી આટાને ચાળીને તેમાં માખણ યા ચરબી જે હોય તેને બરાબર મેળવ્યા બાદ પાંઉનું ક્રમ્બ્સ, ખાંડ તથા બેકીંગ પાઉડર ભેળીને છેલ્લે દરાખ મેળવવી. પછી એ મેળવણી ભરતાં બે ઇંચ જેટલું અધુરૂં રેહે તેટલાં એક ઉંડાં બોલમાં માખણનું જાડું પડ ચોપડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં તપેલીના ઢાંકણને કપડાંમાં બાંધી તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલું છે તે રીતે પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. ગમે તો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખુંદેલું એળચી જાયફળ નાખવું.

પ્લમ પુડીંગ રીચ.

સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ રતલ ૧, સુકી મોટી કાળી દરાખ; કીસમીસ દરાખ; ખાંડ; કરંટ દરાખ; ઑરેંજના સુકા વેલાવી મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦॥, સોજી નવી બદામની બીજ તોળા ૨॥, ખુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮, સંત્રા અથવા ઑરેંજનો રસ નાના ચમચા ૪, લીંબુનો રસ ચમચી ૧॥, શૅરી વાઇન નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કાળી દરાખને ધોઇ જુદી ઠરીયા કાઢીને કટકા કાપવા. કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરીને ધોવી. બદામને છોલીને ખુંદવી. પછી ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને દુધમાં ભેળ તેમાં દારૂ તથા બધો રસ નાખીને પછી એકેક પછી બધો સામાન બરાબર મેળવી એક રસ કરીને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક કોડીનાં યા સેજબી બોપડી નીકળેલાં નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં ભરીને ઉપર ભીનવેલું કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. એ પુડીંગ મજાહનું થાય છે.

પલાવ.

ઘણા બારીક કણી વગરના ચાળેલા આખા સોજા જુના ઝરાસાલ ચોખા માપેલા ટીપરી ૨, સોજું નરવું કુમળું પણ ફરબે

ગોસ્ત રતલ ૨, ઘી તથા સોજુ કઠણ દહી દરેક તોળેલું શેર ૧, મોટા કાંદા શેર ૦॥, મોટી આખી ચણાની નવી દાળ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળેલું શેર ૦।, નવી બદામની બીજ નવટાંક, એળચી; લવંગ; તજ તથા શાહજીરૂં દરેક તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦।, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, નીમક તથા ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

એળચીના દાણા, જાયફળ, જાવંત્રી, તજ તથા લવંગને જાડું જેવું છુંદવું. શાહજીરાંને ચુંટીને જરા ખોખરૂં કરવું. દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી જરા નીમક નાખીને પાણીમાં અર્ધકચરી બાફીને પાણી કાઢી નાખવું. આગ્મે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમ જરા સેકી કકરી કરીને કાઢયા પછી ભુકો કરીને કોડીનાં વાસણમાં લીંબુના રસમાં મેળવીને ઢાંકી રાખવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. બદામને છોલી આડા બબે કટકા કાપીને ધોવી. કાંદાને છોલી વઘારના જેવા પણ બારીક સેવ જેવા કાપવા. ગોસ્તને સાફ કરી તેના માફકસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ સાફ તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી તથા એક તોળો નીમક સાથે ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી માહેનું પાણી બળી ગયું હોય તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને માહે રેડી ગોસ્ત ચરીને બરાબર નરમ થાય અને એક પાશેર જેટલો રસ રહેને ઉતારીને માહેથી ગોસ્તને જુદું કાઢી લેવું. ચોખાને ચુંટી સાજા ધોઇને કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી રેડી માહે એક તોળો ઘી નાખીને ચુલા પર ઉંધાડું બળતે મુકવું અને એક કકરો પડને તેમાં ધોયલા ચોખા તથા બે તોળા નીમક નાખવું અને ચાવલ નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાયને તુર્ત ઉતારી પાડી સોજાં બોયાંને એક ખાલી તપેલી પર મેલી તેમાં ચાવલને ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાય પછી સાફ કથરોટમાં પાથરીને વખાતા કરવા. પછી ચાવલવાળી ખાલી તપેલીમાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં પેહલે બદામ દરાખને જુદું જુદું તળીને કાઢી લઇ ઘીમાં કાંદાને લાલ તળવો. દહીને ભાંજીને તેમાં ગોસ્તને મેળવવું. ત્યારબાદ ચાવલની ઉપર લીંબુના રસ સાથની કેસરને ફરતી નાખીને પછી ઘી સાથેજ કાંદા નાખી બાકીનો બધો

સામાન તથા દહી સાથનું ગોસ્ત નાખી છેલ્લે ગોસ્તનો રસ રેડીને ચાવલ બચકાઈને ભાગે નહી તેમ હલકે હાથે તેની ઉપર નાખેથી બધો સામાન ચમચથી તેમાં મેળાને કાંદા તળેલી તપેલીમાં એ બધું ભરવું. પછી ઘઉંના આટાને પાણીથી રોટલીના આટા જેવો બાંધીને તેનો એક ઇંચ જેટલો જાડો વીટો કરીને તેને તપેલીના કાંથા ઉપર ફરતો મુકી છેડા મેળવીને પછી તેની ઉપર ઢાંકણને ચટું મુકી દાબીને બેસાડી દઈ ચુલે મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણુ પર વધારે ઇંગાર રાખી પંદર મીનીટ પછી ઉતારવું. એમ આટાથી ઢાંકણને તપેલી સાથે બીડી લીધા વગર અમથુંજ ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને પણ પલાવ થાય છે. ઘણો પલાવ કરવો હોય તો તેને માટે ઉપલે હીસાબેજ ગોસ્તનો રસ રાખવો નહી. કારણ ઘણા પલાવને તૈયાર થતાં કાંઈ ઘણો વખત લાગશે નહી અને તેથી વધારે રસ હશે તો તે બધો બળે તેટલો વખત ચુલે રેહતાં પલાવ પોચો થઇ જશે, તેટલા માટે તેનાં પ્રમાણમાં ધારીને રસ ઓછો રાખવો જોઇયે. જીરાસાલ કરતાં પલાવ ૩ જામાં દીલ્હીના ચોખા છાપેલા છે તે જાતના ચોખાનો પલાવ વધારે સારો થાય છે.

પલાવ ૨ જો.

સોજું કુમળું નરનું ફરપે ગોસ્ત હઠી રતલ લેવું અને તેમાંથી પોણા રતલ જેટલું નકી ગોસ્ત જુદું કાઢી આગ્મે ચોપડીમાં કવાબ દમોરી છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બીજો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે દમોરી કવાબ બનાવીને તળવા અને બાકી રેહલાં બધાં ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી આગ્મેજ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી બારી છાપેલી તે મુજબ પણ જીરાં વગર પકાવવા મુકવું અને ગોસ્ત ચરવા આવેને સેજ મોટા સોજા દોઢ શેર પટેટાને છોલી ધોઇને અંદર આખાજ નાખવા અને ગોસ્ત તથા પટેટા ચરે અને એક પાશેર જેટલી ઘેવી રાખીને ઉતારવું. પછી ઉપર પેહલા પલાવમાં લખ્યા જેટલેજ બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત બદામ દરાખ તથા ગોસ્ત લેવું નહી અને તેજ રીતે બધું તૈયાર કરી અર્ધકચરા બાફેલા ચાવલને તેટલોજ વખત કથરોટમાં વખાતા રાખ્યા પછી તેજ રીતે તેમાં રાંધેલું ગોસ્ત તથા દમોરી કવાબ બધું બરાબર મેળીને તેજ પ્રમાણે આગ્મે પલાવ તૈયાર કરવો. જો મરઘીનો પલાવ કરવો હોય તો મજાહનાં બે ફરપે હાફહાઉલ લેવાં અને આગ્મે ચોપડીમાં

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ સમારી કટકા કાપીને ગોસ્તને બદલે એ મરઘીને ઉપર મુજબ પટેટામાં ખરૂં પકાવવું અને એજ રીતે બાકીનો બધો સામાન લઇને એ મરઘીનો પલાવ પકાવવો. દુધ નાખીને પલાવ પકાવવો હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘીને પટેટા સાથનું પણ તતરાવેલું ઘેવી વગરનું ખારૂં પકાવવું અને ઉપર મુજબ ચાવલમાં બધો સામાન ભેળીને તપેલીમાં ભરીયા પછી અંગારે દમ પર મેલતી વેળા સોજું તાજું ભેંસનું દોઢ પાશેર દુધને પલાવની ઉપર તપેલીમા બધે કરતું રેડીને પછી પલાવને તૈયાર કરવો. પણ એમાં ઘેવી નખાશે નહી તેને ભાગનું કાંદા તળવામાં પાશેર જેટલું ઘી વધારે નાખવૂ. અન્ન—ફળ—શાક ખાનાર માટે પલાવ કરવો હોય તો ગોસ્ત મરઘી અથવા કવાબ મુદલ બનાવવું નહી પણ બાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબનોજ લઇ દહી તથા દુધ બેઉ નાખીને એ પલાવ મજાહનો ઉપર મુજબ બનાવવો. ઉપલો કોઇબી પલાવ મીઠો કરવો હોય તો દહીમાં એકથી દોઢ પાશેર જેટલી સોજી ખાંડ ભેળવી.

પલાવ ૩ જો.

દીલ્હીના ચોખા માપેલા ટીપરી ૨, મજાહનું ફરબે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૨।।, મોટા પટેટા શેર ૨, સોજું કહણુ દહી તથા સોજું બનકીનું અથવા સાગરનું ઘી દરેક શેર ૧।, કાંદા શેર ૧, આદુ તોળા ૨, મસાલો ગરમ ચોપડીમા છાપેલો છે તે તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર તથા લસણ દરેક તોળો ०।, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેતી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ; મરી તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં દહી જુદી જુદી ૭ રીતથી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં દહીની મેળવણીથી બનાવવાનું છે તે પ્રમાણે પણ દોઢ શેર દુધને બાળીને એક શેર જેટલું કરીને તેનુ દહી પલાવ બનાવવાની એક દીવસ આગમચની સાંજનાં બાંધવુ. તે પછી બીજે દીને આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને મજાહની કકરી સેકીને લીંબુના રસ સાથે કોડીનાં વાસણમાં મેળવીને ઢાંકી રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંનાં ડીચકાં કાઢીને

ધોવું અને આદુ લસણને છોલી એ બધું તથા જીરાંને પાતા ઉપર પીસીને તેમાં હળદ, મરી તથા ધાણાજીરાનો મસાલો ભેળવો. પટેટાને છોલી બબે કટકા કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. કાંદાને છોલી વઘારના કાંદાની કાની બારીક સેવ જેવા કાપવા. ગોસ્તને સોજું કરી તેના વજનસગના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ત્યારબાદ તદન કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં પટેટાને રીકા લાલ તળી બાંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને પછી માહે કાંદાને રીકા લાલ તળીને ઉતારી પાડી ચમચથી કાઢીને મોટી રકાબીમાં મેલી સેજ ઠંડો પડેને હાથવડે ભચડીને ભુકો કરવો. પછી દહીમાં પાણી હોય તેમાંથી કાઢીને અમથુંજ દહી તોળીને તે પોણો શેર લેવું અને તેમાં કાંદાનો અડધો ભુકો, દોઢ તોળો નીમક, બધો પીસેલો સામાન તથા કાંદા તળેલાં ઘીમાથી એક નાના ચમચા જેટલું ઘી નાખી બધું મેળવીને કોકીના વાસણમાં દોઢથી બે કલાક આથી રાખ્યા બાદ પેલાં કાંદા તળેલી તપેલીમાંનાં ઘીને પાછું ચુલે મેલી કકડેને તેમાં મસાલા સુધાંજ આથેલું ગોસ્ત નાખી ચમચથી મેળવીને અવારનવાર ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને મસાલો બરાબર ભુંજાયને સવા શેર ગરમ પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું. પણ પાણી બળી જવા આવે તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણ પર પાણી આપતાં રહી માહે તે રેડયા કરવું અને ચરવા આવેને બાકીનો તળેલા કાંદાનો ભુકો તથા ગરમ મસાલો માહે ભેળીને બરાબર નરમ અને જરા ગ્રેવી સાથનુ થાયને અંદર પટેટા ભેળવા. પણ એ રીતે ગોસ્તને પકાવવા મુકયા પછી ચોખાને ચુંટી સોળા ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી આએ ચોપડીમાં ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પકાવવા મુકવા અને નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાયને સાફ ઓયાંમાં ઓસાવી બધું પાણી બરાબર નીકળી જાયને કલઇ ભરેલી કથરોટમાં દોઢ કલાક વખાતા રાખ્યા અને ઉપર લખ્યા મુજબ ગોસ્ત ચરીને તૈયાર થાયને બાકીનું અડધો શેર દહી લઇ તેમા લીંબુના રસ સાથની કેસરને બરાબર મેળવીને પછી એને ચાવલમાં ભેળીને તપેલીમાંનાં ગોસ્તની ઉપર પાંથરીને સરખા મુકવા. પણ તે પછી અંદર ચમચ ફેરવીને ગોસ્તની સાથે ચાવલને ભેળવા નહી અને હેઠે લાગે નહી માટે બે ચમચાના સાફ ડાંડાને તપેલીમાં અરેક? સાંમે હેઠે સુધી આડા

ખોસીને મુકવા અને તપેલીની ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર જરા વધારે અને હેઠે સેજ ઇંગાર રાખી ચાવલ બરાબર ચરેને ઉતારી ગોસ્તની સાથે ચાવલ ભેળાય નહી પણ ગોસ્ત હેઠે રેહ અને ચાવલ ઉપર આવે તેમ મોટી ચમચથી સંભાળીને કાઢવા. એ પલાવનું ગોસ્ત મજાહનું રસરસનું રેહ છે માટે એ ચાવલ એમ લુખાજ ગોસ્તની સાથે ખાવાને ઘણા સારા લાગે છે. એ દીલ્હીના ચોખા પતળા અને જીરાસાલ ચોખા કરતાં લાંબા આવે છે પણ પકાવ્યા પછી હોય તે કરતાં લગભગ હઢી ગણા લાંબા એ ચોખા થાય છે અને એ ચોખાને તાલીમખાનના દીલ્હીના ચાવલ કેહ છે.

પલાવ ૪ થો.

સોજા જુના કણકી વગરના આખા બારીક જીરાસાલ ચોખા માપેલા ટીપરી ૧, સોજું નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, મોટા પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, સોજી નવી ચણાની દાળ તોળા ૩, નીમક તોળો ૧॥, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, એળચી; લવંગ; તજ; શાહજીરૂં; કાળાં મરી; ત્રીફળ તથા બાદીયાન દરેક વાળ ૫ એટલે બેઆનીની ભાર, સોજું મોટું નાળીયેર ૧.

ચણાની દાળને સોજી ધોઇને ત્રણ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પટેટાને છોલીને આખાજ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. નાળીયેરને ખમણીને થોડું થોડું ગરમ પાણી નાખતાં જઈ બે વખત મળીને બે પાશેર જેટલું દુધ કાઢીને ગાળવું. બધા ગરમ મસાલાને જાદો છુંદવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તને સાફ કરી માફક-સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પછી કાંદાને છોલી વધારની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી બે શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત સેજ નરમ થાયને પટેટા નાખવા અને બધું બરાબર ચરીને એક શેર જેટલી એવી રેહને ઉતારી એવી ઓછી લાગે તો માહેથી પટેટા તથા ગોસ્તને જુદું કાઢી લઇ ઘટે તેટલું માહે કકડતું પાણી રેડીને એક શેર જેટલી એવી કરવી. ત્યાર બાદ ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ચણાની દાળ, બધો ગરમ મસાલો તથા ગોસ્તની એવી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને ચલે બળતે મુકવું અને ચોખા જરા નરમ થઈ

ઘેરી સુકાય ત્યારે નાળીયેરનું દુધ રેડી માહે ગોસ્ત તથા પટેટા ભેળીને દમ પર રાખવું અને દુધ સુકાઇને પલાવ તૈયાર થાયને ઉતારવું. ગમે તેા તાજાં ચાર બાફેલાં ઇડાંને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપીને પલાવ દમ પર મુકતી વેળા એ પણ અંદર નાખવાં. એજ રીતે એક ફરબે પણ કુમળી મરઘીના સમારીને સાફ કીધેલા કટકાને ગોસ્તને બદલે પટેટામાં એ પકાવવા. વધારે પલાવ બનાવવાનો હોય તેા તેનાં પ્રમાણમાં ઘેવી તથા નાળીયેરનું દુધ હમેશ ઓછુંજ લેવું જોઇયે. કારણ એ બેઉ વધારે પડયાથી પછી ચાવલ ખીર જેવા નરમ થઇ જશે. નાળીયેરનાં દુધને બદલે ગમે તેા સેાજુ ભેંસનું દુધ દોઢ પાશેર લેવું. પણ વધારે સારેા પલાવ કરવેા હોય તેા દોઢ પાશેર ભેંસનાં દુધને ગરમ કરી તેમાં ખમણેલું નાળીયેર નાખી ચોળીને દુધ કાઢી ગાળીને એ લેવું.

પલાવ ૫ મેા.

દીલ્હીના ચોખા ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૫, સેાજી કુમરી ફરબે મરઘી ૧ ના કટકા અથવા કુમળાં ફરબે સેાજા નર બકરાનાં ગોસ્ત રતલ ૧॥ ના વજનસરના મેાટા કટકા, ઘી શેર ૧, ઘરનું બાંધેલું પાણી વગરનું સેાજું કઠણ દહી શેર ૦॥, ખાંડ; નવી બદામની બીજ તથા નવી કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦|, શાહજીરૂં; કૅરવેસીદ તથા નીમક દરેક તેાળા ૧॥, તજ તથા લવંગ બેઉ મળી તેાળા ૧॥, નવું જીરૂં તથા લસણ દરેક તેાળેા ૦॥, એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦॥, સેાજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે રૂપાંની બેઆંની ભાર, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુ ૩, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મેાટાં લીલાં મરચાં ૩.

ચોખાને ચુંટી સેાજા ધેાઇ અડધેા તેાળેા નીમક નાખી અર્ધકચરા બાફેલા રાંધીને સાફ ભેાયાંમાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને સેાજા કલઇ ભરેલા ખુનચામાં ઢગળેા કાઢવેા અને કેસરને સેકી એક લીંબુના રસ સાથે ભેળીને પછી ચાવલ ભાગે નહી તેમ તેમાં મેળવીને પછી ચાવલને પાંથરીને વખાતા રાખવા. બદામને છોલી આડા બબે કટકા કાપી દરાખને સાફ કરી સેાજુ ધેાઇ,બધાં ઘીને કઢાઇમાં કકડાવીને તેમાં પેહલે બદામને શીકી લાલ કરી તળીને કાઢી લઈ દરાખને પણ તળીને કાઢી લઇ. બેઉને ભેળવું,

લસણને છોલી જીરૂં; મરચાં તથા કોથમીરનાં પાદડાં સાથે પીસવું: એળચીને છોલી જાયફળ સાથે છુંદવું. શાહજીરૂં તથા કૅરવેસીદને ખોખરૂં કરવું. પછી હઢી શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી પેલાં મેવો તળેલાં બધાં ઘીને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં એ કાંદાને જરા વધારે લાલ તળી તુર્તજ કઢાઇને ઉતારી પાડીને જલદી બધું ઘી કાઢી લઇને પછી તળેલા કાંદાને ખોયાંમાં નાખવા અને બીજા બે શેર કાંદાને છોલી એમજ કાપીને ઘીમાં કુરકુરા બદામી રંગનો તળીને ઉતારી પાડી એક તપેલીની ઉપર એક ખોયાંને આગમચથી મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં તુર્તજ ઘી સુધાં કાંદાને નાખી બધું ઘી નીગરાવા દેવું. પછી મરઘી અથવા ગોસ્ત જે એકના કટકા તૈયાર કીધેલા હોય તેને સોજું ઘોઇ કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એક પાશેર જેટલું ઘી રેડીને તેમાં પેલા કોથમીર મરચાંવાળા મસાલાને લાલ તળીને તેમાં મરઘી અથવા ગોસ્તના કટકાને ભેળી પેલા શીકા તળેલા કાંદામાંથી ચોથો ભાગ જેટલો એમાં નાખી અડઘો તોળો નીમક ભેળી પોણો શેર જેટલું પાણી રેડી ધીમે બળતે મુકી ઢાંકણું ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને તપેલીમાં ઘટે તો ઢાંકણું પરનું પાણી માહે રેડયા કરી મરઘી યા ગોસ્ત ચડીને નરમ થાય અને એક પાશેર જેટલી અંદર ગ્રેવી રાખીને ઉતારવું. તે પછી બાકી રહેલાં બધાં ઘીમાંથી અડધાં ઘીને પલાવ માટે તૈયાર કીધેલો બધો સામન તપેલાંની કીનારીથી થોડો અધુરો રહે તેટલા એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં રેડવું અને ચાવલના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંના એક ભાગને એ તપેલાંનાં તળીયાંમાં સરખું પાંથરીને પછી તેની ઉપર પેલું મરઘી યા ગોસ્ત જે પકાવેલું હોય તેમાંથી ત્રીજા ભાગને ચાવલની ઉપર પાંથરીને પછી પેલા ઘેરા લાલ તળેલા કાંદામાંથી ચોથા ભાગ જેટલો મરઘી યા ગોસ્તની ઉપર પાંથરવો અને તેની ઉપર ચોથા ભાગ જેટલું તળેલું બદામ દરાખ ભભરાવવું. તે પછી દહી સાથે ખાંડ મેળવી તપેલાંમાં મુકેલાંની ઉપર એમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલું પાંથરીને તેની ઉપર ત્રીજા ભાગ જેટલું શાહજીરૂં તથા કૅરવેસીદને છાંટવું. તે પછી બાકી રહેલા ચાવલના બે ભાગ કરી ઉપલીજ રીતે તપેલાંમાં મુકેલાંની ઉપર એક ભાગને મેલીને બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબ તેની ઉપર મુકીને છેલ્લે ત્રીજું પડ એમજ રીતે ગોઠવ્યા પછી બે લીંબુનો રસ કાઢી તેને ઉપરથી તપેલાંમાં ફરતો

'છાંટીને તેની ઉપર બધું એળચી જાયફળ તથા પેલો પેરો લાલ તળેલો કાંદો તથા બાકી રહેલો બીજો બધો સામાન ભભરાવીને ઉપરથી સરખો નાખ્યા બાદ પેલી ગોસ્ત યા મરઘીની એવીને તપેલાંમાં મુકેલાં બધાંની ઉપર ફરતી ઝીણી ધારે બધી રેડીને પછી ચપટ ઢાંકણુ બાંધી પુરતા ઈંગારની ઉપર તપેલાંને રાખવું. પણ હેઠે પલાવ લાગે નહી માટે અવારનવાર ઢાંકણુ ઉંઘાડી સાફ ચમચના ડાંડ.ને અંદર મુકેલું ચુંથાય નહી તેમ ત્રણ ચાર તરફથી હેઠે સુધી બોકી લાગીને ડાજે નહી માટે તપાસતાં રેહવું અને તપેલાંમાંના ચાવલ બરાબર ચરેલા લાગે ત્યારે તપેલાંને ઉતારી બાફેલાં ઇડાંને છોલી ઉભા બબે સરખા કટકા કાપીને તેનો સફેદીવાળો ભાગ ઉપર રેહ તેમ પલાવની સપાટીની ઉપર સરખે અંતરે છુટા છુટા જરા દાબીને મુકવા. આથી પલાવ ઘણો સારો લાગે છે.

પલાવ કેસર્યા.

કમોદના ચોખા રતલ ૧, સોજું ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૦॥।, ભાગેલી નહી પણ તદન આખી સોજી નવી ચણાની દાળ તોળેલી શેર ০।, નવી બદામની મીંજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક નીમક તોળો ૧॥, સોજી ખરી કેસર; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ০।.

આએ ચોપડીમાં સેકીને ભુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને ઇંગારે કકરી સેકી ભુકો કરીને કોડીનાં વાસણમાં બે નાના ચમચા ઠંડાં પાણીમાં મેળવવી તજને ઘણીજ બારીક ખુંદવી. ચણાની દાળ ભાગેલી નહી પણ બધી આખીજ ઉપલાં વજનની લઇ ચુંટી સોજી ધોઇને ત્રણ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી લુછીને કોરડી કરવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપીને સોજી ધોવી. દરાખને સોજી કરીને ધોવી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને પાણીમાંથી કાઢી લેવા. ત્યાર બાદ એક કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીઆ તપેલીમાં બધું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામના કટકા નાખી આંધરાંની ચમચાથી ફેરવ્યા કરી ઘણી સેજ બદામી રંગપર આવે કે તુર્તજ તેમાં દરાખ નાખી ફેરવ્યા કરવું અને દરાખ ફુળી આવે કે તુર્તજ કઢાઇને ઉતારી

વગર ચોળવે ચમચથી જલદી બધું કાઢી લેવું અને ધીને પાછું ચુલે મુકી તે કકડેને તેમાં દાળ નાખીને એમજ ફેરવ્યા કરવી દાળ તળાશે ત્યારે ધીની સપાટીપર તરતી થવા માંડશે ત્યારે ઉતારી પાડીને ચમચથી બધી કાઢી લેવી અને એ ધીમાંથી અડધાંને એક કપમાં કાઢી લઈ તેને તાવેલું રાખવા માટે ચુલાની આગલ ઢાંકી રાખવું અને તપેલીને પાછી ચુલે મેલી તેમાં ધોયલા ચોખા તથા લવંગ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા લાલ રંગના થાયને તેમાં દોઢ શેર કકડતું પાણી રેડી નીમક, તળેલી દાળ તથા પાણી સાથે ભીનવેલી કેસર નાખી બરાબર ભેળીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. ચોખા ચરે અને બધું પાણી સુકાયને ખાંડ ભેળવી અને તેનું પાણી સુકાયને પેલું કપમાંનું પતળું ધી ઉપરથી ફરવું રેડી બદામ, દરાખ તથા છુંદેલી તજ ભભરાવી ચમચથી બધું મેળવી ઢાંકીને થોડો વખત ધુંગારે રાખવું. પણ પલાવ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંધાડી ચાવલ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તળે ઉપર કરવું અને બરાબર સુકો થાયને ઉતારવું. કમોદના ચોખા નહી હશે તો જુના સોજાં તદન આખા ઝીણા જીરાસાલ ચોખાં પણ ચાલશે. એ પલાવ ઘણો સારો લાગે છે.

પલાવ ખાહેશગી.

સોજાં કણુકી વગરના જુના આખા જીરાસાલ ચોખા માપેલા ટીપરી ૨, ચીનાઈ ખરી શાકર શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી બદામની બીજ તથા સુકી મોટી કાળી દરાખ ત્રણુ મળી સરખે વજને શેર ૦ll, ધી શેર ૦ll, નીમક તોળો ૦ll, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક વલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજી ખરી કેસર વાલ ૩, કસ્તુરી વાલ ૦ll, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦ll.

શાકરને ચોખરી કરીને તેનો પતળો નીતરો શીરો દોઢ પાશેર કરીને ગાળવો. અને કસ્તુરીને તદન સાફ પાતા ઉપર ગોલાબમાં પીસીને શીરામાં મેળવવી. આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ તથા પસ્તાંને છોલી બદામના આડા ત્રણુ ત્રણુ અને પસ્તાંના બબે કટકા કાપી ધોઈ લુછી કોરડું કરી કેસરને એક ચમચી પાણીમાં પીસીને તેમાં ખરમોટવું અને દરાખને ધોઈ લુછીને ડીયા કાઢી એ બધા મેવાને જરા ધીમાં તળવો. આગ્મે ચોપડીમાં ચાવલ બાફીને

ઓસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે ચોખાને ધોઈ નીમક નાખીને પકાવવા મુકવા પણ અર્ધકચરા થાયને ઉતારી પાડી ટોપલામાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને કલઈ ભરેલી કથરોટમાં વખાતા કરવા. તે પછી એક કલાક થાય ત્યારે તજના ઝીણા કટકા કરી બાકીનાં બધાં ઘીને કલઈ ભરેલી મંજીયા તપેલીમાં કકડાવી તેમાં ચાવલ; એલચી; લવંગ તથા તજ નાખી ચાવલ ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરવા અને લાલ થાયને નીમક તથા કસ્તુરી મેળેલા શીરો રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને ચાવલ તૈયાર થાયને કાઢયા પછી ઉપર તળેલો મેવો ભભરાવવો. કસ્તુરી નહી હશે તો ચાલશે. જીરાસાલ ચોખાને બદલે ગમે તો પલાવ ૩ જામાં લખ્યા મુજબનાં દીવડીનાં ચોખા લેવા. આએ પલાવ સારો થાય છે.

પલાવ તરકારીનો.

કણકી વગરના આખા સોજા જુના જીરાસાલ ચોખા માપેલા ટીપરી ૧, ઘી; કાંદા તથા પાણી વગરનું સોજું કઠણ દહી તોળેલું દરેક શેર ૦ા, વટાણાની સીંગના મોટા લીલા રંગના દાણા; છોલેલાં કુમળાં ગાજરનાં; છોલેલાં શકરકંદના; છોલેલાં સુરણના; છોલેલાં પટેટાના એ સઘળી તરકારીના પાસા જેટલા કાપેલા પણ ચોરસ કટકા; બીયાં વગરના કુમળા પતળા ભીંડાની ૦ા ઇંચ જાડી કાપેલી કાતરીઓ તથા સુકા મોટા ડબલબીન એ દરેક ચીજ તોળેલી નવટાંક, નીમક તોલો ૧ા, ચુંટેલું શાહજીરું તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાા છોલીને છુંદેલું, એળચીના દાણા; તજ તથા લવંગ દરેક તોલો ૦ા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૭ા, સોજું પાકટ નાનું નાળીયેર ૧, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૦ાા.

ડબલબીનને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં આખી રાત ભીનવી રાખ્યા પછી સહવારે નરમ બાફીને છાલ કાઢી બે ફાડચાં છુટાં પાડી એ અકેક ફાડચાંના આડા એક સરખા બબે કટકા કાપીને ઉપર લખેલાં વજનના લેવા. એળચીના દાણાને ખોખરા કરવા અને તજ તથા લવંગને ભાંગીને નાના કટકા કરવા. ભીંડાને ધોઈ લુછીને ઉપર લખ્યા મુજબની કાતરીઓ કાપીને તેટલીજ લેવી. ગાજરના કટકાને ભાગી જાય નહી તેટલા નરમ બાફવા. વટાણાને નરમ બાફવા.

બાકીની બીજી બધી તરકારીને જુદી જુદી ધોઇને કોરડી કરવી. દુધના બે ભાગ કરી એકને કોડીનાં કપમાં નામીને તેમાં કેસરને ભીનવી રાખ્વી. કાંદાને છોલીને ઘણુાજ બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી બધાં ઘીને કલઇવાળા પાટીયામાં નાખી ચુલે મુકવું અને બરાબર કકડેને પહેલે બીંડાની કાતરીઓ નાખી બદામી રંગની તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને ત્રણુે સુકી તરકારીના કટકાને ઘીમાં એકઠા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા લાલ થાયને ઉતારીને કાઢી લઇ તપેલીને પાછી ચુલે મુકી માહે કાંદાને બદામી રંગનો તળી આદુ મેળીને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને કાંદો ફીકા લાલ રંગનો થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડીને એક રકાબીમાં કાઢી લઇ ઉંઘાડોજ રાખવો અને જરા ઠંડો પડેને ભચડીને જાદો ભુકો કરવો. નાળીયેરને ખમણી એક પાશેર ગરમ પાણી સાથે પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢી એ રીતે બીજી બે વખત એટલુંજ પાણી નાખી એમજ પીસીને એટલુંજ દુધ નીચવીને કાઢયા પછી કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ ઉભા ધાટની ગંજીઆ તપેલીમાં ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને તેમાં નાખી નાળીયેરનું દુધ તથા નીમક નાખી બધું મેળી ઢાંકીને મધ્યમ બળતે મુકવું અને ચોખા બરાબર ચરે અને અંદરનું દુધ સુકાય ત્યારે દહીમાં પાણી છુટેલું હોય તે બધું કાઢી નાખીને પછી એ દહીને ચોખાની ઉપર ફરતું નાખી ચમચથી મેળવીને થોડોવાર દંગારે ઉંઘાડું રાખી અવારનવાર હલકે હાથે અંદર ચમચ ફેરવવી. પછી બધું ઉળાતાં બાકી રહેલું બધું ઘી તથા બીજો બધો સામાન એ આવલમાં બરાબર મેળાને તેની વચમાં સરખો ખાડો કરી ભીનવેલી કેસરને ચોળાને એ ખાડામાં નાખ્વી અને બાકી રહેલાં ભેસનાં આડધાં દુધને પલાવની ઉપર છાંટી જરાવારે ઉતારી માહે કેસર મળવા માટે હલકે હાથે ચમચ ફેરવીને પછી પલાવ કાઢવો. એ પુલાવ મજાહનો લાગે છે. એને ગોળકેરીનાં અચાર સાથે ખાવો અને ગમે તો કોઈ પણ જાતની માછલીના અથવા ગોસ્ત યા મરઘીના માસની સાથે ખાવો.

પલાવ તુવરની દાળનો.

સોળા કણકી વગરના આખા જુના ઝીણા જીરાસાળ ચોખા માપેલા ટીપરી ૨, નરી ઝીણી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, ઘી; કાંદા

તથા સોજું કહણુ દહી તોળેલું દરેક શેર ૧, શાહજીરૂં તોળા ૨, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, નીમક તોળો ૦॥।, સોજી ખરી કેસર વાલ પાંચ એટલે બેઆની ભાર, દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગને ખોખરૂં કરવું. આજે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકી વાટીને કોડીનાં વાસણમાં બે ચમચી ગરમ પાણી સાથે ભેળાને ઢાંકી રાખવું. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી ગયા પછી આજે વીવીધ વાંનીમાં ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં એક તોળો નીમક વધારે નાખીને પધારી બેવાંમાં ઓસાવવા. દાળને ચુંટી સોજી ધોઇ બે શેર પાણીને ચુલે મુકી ખુબ કકડેને તેમાં દાળ તથા હળદ નાખીને ઢાંકવું અને દાળ છેક નરમ થઇને અટવઇ જાય તેટલી બધી નહી તો પણ આખી રેહ અને નરમ થાય તેવી રાંધીને બીજાં બેવાંમાં ઓસાવવી. પછી કાંદાને છોલી વધારની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગના તળાને અંદરથી અડધું ઘી જુદું કાઢી લેવું અને કાંદા સાથે બાકી-રહેલાં ઘીમાં શાહજીરૂં, એળચા, લવંગ તથા તજ નાખી સેજ ભુંજીને ઉતારી પાડવુ અને દહીમાંનું પાણી કાઢી નાખીને દહીમાં કેસરને બરાબર મેળવી ચાવલમાં પેલું પોણો તોળો નીમક નાખી બેઉને ભેળાને માહે કેસર સાથનું દહી તથા તપેલીમાંનો ગરમ મસાલો નાખી ચાવલ દાળ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે બધું બરાબર મેળવીને ઘીવાળા તપેલીમાં બધું ભરીને મલમલનાં ધોતાં કપડાંને પાણીથી ભીનવી જરા નીચવીને ચોવડું કરી પલાવની ઉપર તપેલીની અંદર મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકી થોડીવાર ધીમી આંચે રાખવુ અને કડું ખસેડીને તપાસી દહીનું પાણી સુકાયને પેલું કાંદામાંથી કાઢી લીધેલું ઘી ઉપરથી ફરતું રેડી ઢાંકણુપર તથા હેઠે થોડા અંગાર રાખી દમ ઉપર મુકી થોડે વારે ઉતારવું.

પલાવ બુખરાયલો.

સોજું નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૨, સારી જાતના મીઠા પટેટા શેર ૨, મોટા કાંદા શેર ૧।, ઘી તથા સોજું પાણી જબરનું

કકણુ દહી તોળેલું દરેક શેર ૧, દોલ્હીના ચોખા માપેલા ટીપરી ૨, નીમક તોળા ૪, આદુ તોળો ૦ાા, તજના અકેક ઇંચના કટકા; એળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ાા, સોજી ખરી કેસર તથા સુકું લસણુ દરેક તોળો ૦ા, ઘઉંનો આટો તોળા ૫, બાફેલાં ઇંડાં ૫, લીંબુ ૩ નો રસ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ બધું પાણી કાઢી નાખીને કોરડા કરવા. પટેટાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. કોડીનાં કપમાં લીંબુના રસમાં કેસરને ભીનવવી. ઘઉંના આટાને ઠંડા પાણીથી કકણુ જેવો બાંધવો. આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. કાંદામાંથી પાશેરનાં વજનનો એક કાંદો જુદો કાઢી તેને છોલીને હેઠેનાં મુળીયાં આગલથી જરા કાપવો અને મુડાં તરફના કાંદાને આડઘો આડો સફાઇથી સરખો કાપીને કાઢી નાખવો અને હેઠેના કાંદાને સફાઇથી વચમાંથી બધો કોતરી કાઢી નાખીને ૦ા ઇંચ જાડું કોડીયું થાય તેમ કરવું. પછી બાકી રહેલા બધા કાંદાને છોલીને વધારના કાંદાની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાંથી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જેટલું ઘી જુદું કાઢી રાખવું અને બાકીનાં બધાં ઘીને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં નાખી તેમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણુ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંધાડી ચમચથી મેળવવું. પણુ લાલ કરવું નહી. પછી ત્રણુ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને મધ્યમ બળને રાખવું અને ગોસ્ત ફાટેને પટેટા નાખવા અને તે ચરેને અંદરથી કાઢી લઇ ગોસ્તને બરાબર નરમ થવા દેવું. જે આરસામાં અંદરનું પાણી ઓછું થાય તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને તે અંદર રેડયા કરવું અને ગોસ્ત નરમ થાયને માહેથી બધું કાઢી લઇને પટેટાની સાથે મુકવું અને તપેલીમાંની શેવીને ભરી જોઇ તે સવાબે શેર જેટલી નહી હોય તો પછી માહે ગરમ પાણી ઉમેરી એટલી કરીને તપેલીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી અંદર ધોયલા ચોખા તથા ગરમ મસાલો મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. ચોખા સીજે અને માહે પાણીનો પસરાત સેજ હોય ત્યારે દહીમાં પાણી હોય તે બધું કાઢી નાખી બરાબર ભાંજીને પછી તેમાં લીંબુના રસ સાથની કેસર ભેળીને એ બધું ચાવલમાં મેળવીને પછી બાફેલાં ઇંડાંને ભેલી ઉભા બબે કટકા

કાપીને ગોસ્ત તથા પટેટા સાથે એને પણ ચાવલમાં સંભાળથી મેળવવાં અને બાંધેલા ઘઉંના આટાનો અંગોઠા જેટલો પતળો સરખો ગોળ વીટો કરી તપેલીને ઉતારીને એને કાંથાની ઉપર સફાઇથી સરખો વળગાવીને મુઝી કાંદાનાં કોડીયાંમાં પેહલું એક ચમચી ઘી નાખી તેમાં ધુંગારનો એક ગાંગડો મેલી ચાવલની સપાટીની વચમાં ખાડો કરીને તેમાં મુઝી કાંદામાંથી જરા ધુમાર નીકળે ત્યારે પેલા કાંથા પર મુકેલા આટાની ઉપર ઢાંકણુને દાબીને ચપટ ચઢું બેસાડી ધીમી આંચે પાંચ સાત મીનીટ રાખ્યા પછી તપેલીને ઉતારી ઢાંકણુ ઉંચકીને આટો તથા પેલા કાંદા માહેથી કાઢી નાખવું. એ પલાવ ઠીક લાગે છે.

પલાવ પાણી વગર પકાવેલો.

તાલીમખાનના દીલ્હીના ચોખા શેરીયાંથી માપેલા શેર ૧, હલવાંનના જેવું તદનજ કુમળું પણ મજાહનું નરનું ફરબે ગોસ્વ રતલ ૨, સોજું કડણુ દહીં તોળેલું શેર ૨॥, સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૨, કાંદા શેર ૧॥, ઘી શેર ૧, નીમક તથા સોજું જાડું રસદાર આદુ દરેક તોળા ૩, તજના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા તોળા ૨, મોટી કળીનું લસણુ તથા એળચી દરેક તોળો ૧, લવંગ તથા સોજી ખરી કેસર દરેક તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫, ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

આદુ લસણુને છોલી છુંદી તેનો રસ કાઢી લઇ છુંછામાં નાના બે ચમચા ઠંડું પાણી રેડીને બાકીનો બધો રસ કાઢી લઇ માહે એક તોળા જેટલું નીમક મેળવી ગોસ્તને સાફ કરી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આદુ લસણુના રસ સાથે ભેળી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને બે કલાક આથી રાખવું. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ એને પણ પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખવા. પટેટાને છોલી આખા રાખી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. દહીમાં કેસરને મેળવી. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઉપલો બધો સામાન ભરતાં ઉપરથી બે ઇંચ જેટલું ખાલી રહે તેટલા મોટા તદનજ કલઇ ભરેલા સાફ પાટીયામાં બધું ઘી નાખી તેમાં કાંદાને કકરો બદામી રંગનો તળીને ઉતારી પાડી ઉંધાડો રાખવો અને ઠંડો થતાં મજાહનો લાલ

થાય ત્યારે ઢાંકવો. એળચીનાં મોઢાં જરા ઉઘાડવાં. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. દહીમાં કેસર ને એળચી ભેળવી. પછી ગોસ્તને આથીયાને બે કલાક થાય ત્યારે ઘઉનો આટો આસરે સાતેક તોળા જેટલો લઈ તેને ઉપર પલાવ ખુબશાયલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ બાંધીને તેમાં લખ્યા કરતાં એનો સેજ જાદો વીટો કરીને મુકવો અને ચોખાને પાણીમાંથી કાઢીને તેમાં કેસર સાથનું દહી તથા બાકી રહેલું બે તોળા નીમક મેળવવું અને કાંદાવાળી તપેલીમાં આથેલું ગોસ્ત તેમાંના રસ સાથેજ નાખી તેમાં બધો મસાલો ભેળીને પછી ચોખા ભાગે નહી તેમ એમાં દહી સાથના બધા ચોખા બરાબર મેળવીને ઉપરની સપાટી સરખી કરીને પછી પટેટા અંદર ભેળાય નહી તેમ સપાટીની ઉપર જરા દાબીને બધા પાશે પાશે ગોઠવી પેલા આટાના વીટાને તપેલીના કાથાની ઉપર સફાઇથી મેલીને તેની ઉપર તદનજ કલાઈ બરેલું ઢાંકણુ ચડું સુધી દાબીને વળગાવી લઇ બીજા બે કલાક ઢાંકેલી તપેલી રેહવા દેવી. ત્યાર બાદ આખી તપેલીની હેઠે બરાબર પંથરાયલા ઈંગાર રેહ તેટલા મોટા ચુલામાં ગામઠી કોલસાના સળગાવેલા પુરતા તૈયાર રાખેલા ઈંગાર પાંથરીને મેલીને ચુલા ઉપર તપેલી મુકવી અને હેઠે લાગી જાય નહી માટે અડધો કલાક થાય પછી આટો ચુંથાય નહી તેમ છરી વડે સંભાળથી ઢાંકણું ઉપાડીને કાઢવું અને પટેટા ભાગે વા ચુંથાઇને પલાવમાં ભેળાય નહી તેમ સંભાળથી હેઠે સુધી તપેલીમાં ચમચ ફેરવી પલાવને અળગો કરીને પાછું ઢાંકણુ ઢાંકી એજ રીતે વારનવાર તપાસ્તાં રેહવું અને ગોસ્ત તથા ચોખા બધું બરાબર ચરીને પલાવ તૈયાર થાયને ઉતારવો.

પલાવ માછલીનો.

કણુકી વગરના આખા સોજાં બારીક જુના જીરાસાલ ચોખા માપેલા ટીપરી ૧, ઘી શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦।, મોટો તાજો છમણો ૧, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલી ભરેલા ચમચી ૨, દલેલી હળદ તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં સુકાં મરચાં ૩ થી ૪, એળચી તથા લવંગ દરેક ૭, કોથમીર ઝુડી ૩, તજનો કટકો ઈંચ ૧, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, નીમક ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી ચાર ભાગ કરી ત્રણ ભાગમાં થોડું ઉંનું પાણી ભેળીને એક પાશેર દુધ કાઢવું અને કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં

સાથે પાદડાં લઇ ધેાઇને બાકી રહેલેા એક ભાગ નાળીયેર સાથે બધેા મસાલેા તથા કેાથમીર મરચાંને બારીક પીસ્વું. માછલીને સમારી કટકા કાપી નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા બાદ ચેાખાનેા આટેા લગાડીને સેાજી ધેાવી પછી કલઇ ભરેલી સેાજી તપેલીમાં પાશેર ઘી કકડાવી તેમાં પીસેલેા મસાલેા નાખી લાલ તળીને માહે માછલીની કટકીએા તથા અડધેા તેાળેા નીમક નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી પેાણેા શેર ઠંડું પાણી રેડીને બળતે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારીને રસમાંથી કાઢી લઇ તપેલીમાં રસ રેહવા દેવેા. ત્યાર બાદ ચેાખાને ચુંટી સેાજાં ધેાઇ કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં બાકીના પાશેર ઘીમાં બદામી રંગનેા તળીને તેમાં ચેાખા નાખી ભુંજીને નાળીયેરનું દુધ તથા માછલીનેા રસ રેડી એક તેાળેા નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે મુકવું અને ચાવલ ચરવા આવેને ઉપર માછલીની કટકીએા મેલીને દમપર રાખ્વું. પણ કદાચ ચાવલ ચરે નહી તેા ઉપર જરા પાણી છાંટવું અને સીજે પછી માછલી મુકીને તૈયાર કરવુ. છમણાને બદલે બીજી સારી જાતની તાજી માછલીના કટકા અથવા સમારેલી કેાળમી એક છમણા જેટલું લઇને તેનેા પણ એજ રીતે પલાવ બનાવવેા.

પલાવ મીઠેા સાદેા.

સેાજા જુના કણકી વગરના આખા ઝીણા જીરાસાલ ચેાખા રતલ ૧, સેાજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૦॥, ઘી રતલ ૦।, નવી કીસમીસ દરાખ શેર ૦।, સેાજાં લવંગ ૩૦, દલેલી હળદ સપાટ એટલે કાપેલી ભરેલી ચમચી ૧.

દરાખને સાફ કરી ધેાઇને કેારડી કરવી અને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળીને ઉતારી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ ઘીને તપેલીમાં ઢાંકી રાખ્વું. પછી ચેાખાને સેાજા ધેાઇ ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને આએ વીવીધ વાંનીમાં ચાવલ બાફીને એાસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે નીમક નાખીને ચેાખાને પકાવવા મુકવા અને બરાબર નહી પણ અર્ધકચરા ચરેને ઉતારીને ઝેાપાંમાં એાસાવવા. ત્યાર બાદ દરાખ તળેલી તપેલીમાંનાં ઘીને ચુલે મુકી તેમાં લવંગને જરા તળીને ઉતારી

પાડી તેમાં હળદ ભેળા ચાવલ તથા ખાંડ નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકીને પાણું ચુલે ધીમી આંચે મુકવું, પણ પલાવ ડાજે નહી માટે અવારનવાર સંભાળથી ચાવલ ભાગે નહી તેમ ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ચાવલ બરાબર ચરેને ઉપર જરા પાણી છાંટી દરાખ ભભરાવીને ચમચથી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર તેમજ હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી દમપર મેલી અવારનવાર ઉપર મુજબ ચમચ કરવી અને તૈયાર થાયને ઉતારવું. એ પલાવ મજાહનો થાય છે. ગમે તો ઉપર મુજબ ચાવલને અર્ધકચરા ઓસાવેલા રાંધવાને બદલે ચોખાને સોજા ધોઈ દરાખ તળી કાઢયા પછી ઘીમાં નાખી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બદામી રંગના થાયને અંદર લવંગ નાખી એમજ ફેરવ્યા કરી ચોખા ફીકા લાલ રંગના થાય પછી ચોખા જુના હોય તો પાણી દોઢ શેર અને નવા હોય તો એક શેર રેડી નીમક દોઢ તોળો તથા હળદ નાખી એ ચાવલને અર્ધકચરા પકાવવા, જેમ થતાં પાણી સુકાય અને અર્ધકચરા થયા નહી હોય તો પછી બીજું ગરમ પાણી છાંટી અર્ધકચરા કીધા પછી ઉપર મુજબની ખાંડ ભેળીને ઉપલીજ રીતે એ ચાવલને તૈયાર કરવા.

પલાવ વેંગણાંનો.

સોજા જુના ઝીણા કણકી વગરના આખા જીરાસાલ ચોખા માપેલી ટીપરીને ૧; ઘણી નાની જાતના કુમળાં ત્રણ ઇંચ જેટલા લાંબાં અને તેનાં પ્રમાણ મુજબનાં પતળાં સોજાં વેંગણાં શેર ૧I, ઘી શેર ૦II, કાંદા શેર ૦I, નવાં સુકાં કોપરાંના અર્ધે ઇંચ જેટલા કટકા નવટાંક, આદુ તોળો ૦II, આખા ધાંણા તથા શાહ જીરૂં દરેક તોળો ૦I, આખાં કાળાં મરી; સુકાં મરચાં; તજના કટકા તથા હળદ દરેક વાલ ૫ એટલે પૈઆની ભાર, લસણની છુટી કળી ૭, નીમક ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી બધાં ઘીને કલઇવાળા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં કાંદાને કકરા તળીને આંધરાંની ચમચથી રકાબીમાં કાઢી લઇ ભચડીને ભુકો કરવો. અને ઘીમાંથી અડધાંને એક કપમાં કાઢી પતળું રાખવા માટે ચુલા આગલ મુકવું. આદુ લસણને છોલવું. કોપરાંના કટકાને ઠીકરાં ઉપર ઇંગારે બરાબર ભુંજવું અને તળેલા કાંદાને જુદા રાખી બાકીના બધા સામાન

સાથે સાફ પાતા ઉપર કોપરાંને પણ બારીક પીસીને પછી કાંદ, તળેલાં ઘીમાંથી નાના ત્રણ ચમચા જેટલું ઘી કઢાઈમાં નાખી તેમાં મસાલાને ચુલે ધીમા આંચે મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મસાલાનો તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારીને તળેલા કાંદાના ભુકામાં નાખી માહે સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખીને બધું બરાબર મેળવવું અને વેંગણાંને સોજાં ધોઇ નુછીને ડીચકાં તથા ઉપરની ટોપી કાઢી નાખી વેંગણાને હેઠેથી ઉભાં ચાર ચીરમાં કાપી ઉપરનો થોડો ભાગ વળગેલો રાખવો, તે ચીરવો નહી. પછી એ વેંગણાં જેટલાં હોય તેટલા મસાલાના ભાગ કરી ચીરેલા ભાગમાં ઉપર સુધી મસાલો ભરી ફાડચાં છુટાં રેહ નહી માટે દાબીને સરખા આખાં વેંગણાં જેવાં કરી હેઠેથી છુટું પડે નહી માટે ઝીણા દોરાનાં બે આંટા મારીને બાંધી લેવું. ત્યાર બાદ ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ પાણીમાંથી કાઢી લઇ પેલાં કાંદા તળેલાં તપેલીમાંનાં બાકીના ઘીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ચોખા શીકા લાલ રંગના તળાયને ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક તથા સવા શેર પાણી રેડી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને ચાવલ જરા અર્ધકચરા જેવા થાયને ઉતારવું અને એ ચાવલ તથા મસાલો ભરેલાં વેંગણાં સપાતાં ઉપરથી ચારેક આગળ જેટલી તપેલી ખાલી રેહ તેવી એક તદન કલઇ ભરેલી ઉભા બાટની ગંજીમાં તપેલીમાં ચાવલમાં પાણી રહેલું હોય તેની સાથેજ અડધા ચાવલને એ તપેલીમાં હેઠે પાંથરીને મુકવા અને તેની ઉપર વેંગણાં ગોઠવીને આડાં મેલીને તેની ઉપર બાકીના અડધા ચાવલ એમજ પાંથરીને મુકી અડધા પાશેર જેટલું ગરમ પાણી ઉપરથી છાંટી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધ્હંગારે મેલવું અને થોડોવાર થાયને હેઠે ચાવલ લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડી બધું ચુંથાય નહી તેમ હેઠે સુધી ચમચ ખોસીને તપાસતાં રેહવું અને ચાવલ બરાબર ચરે અને વેંગણાં પણ નરમ થાયને પેલાં ચુલા આગલ કપમાં મુકી રાખેલાં ઘીને પલાવની ઉપર ફરવું રેડીને જરાવારે ઉતારવું. વેંગણાં જરાખી મોટાં હશે તો ચરશે નહી માટે લખ્યા મુજબનાંજ લેવાં. એ પલાવ મજાહનો થાય છે.

પલાવ શીરાજી.

પલાવ ૩ જામાં લખ્યા મુજબના દીલ્હીના ચોખા અને તે નહી હોય તો પછી સોજાં જુના કણકી વગરના આખા જીરાસાલ.

ચોખ્ખા માપેલા ટીપરી ૨, સોજ્જું કુમળું નરનું નલી ગોસ્ત રતલ ૧॥, ઘી શેર ૦॥।, કાંદા શેર ૦॥, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી બદામની બીજ; જરદઆલુ તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ દરેક તોળા ૩, આદુ તોળો ૧।, એળચી તોળો ૦॥, શાહજીરૂં; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦।, તાજાં કુડાં ૫, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આખાં કાળાં મરીના દાણા ૨૫, જાયફળ ૦॥, જાવંત્રી ૧ જાયફળની, નીમક ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પકાવવા મુકી અર્ધકચરા થાયને ઉતારીને સાફ ઓયાંમાં ઓસાવી કાઢી પાણી નીકળી જાયને કલઈવાળી કથરોટમાં પાંથરીને વખાતા મુકવા. એળચી, તજ, શાહજીરૂં, ધાણા, મરી, જાયફળ તથા જાવંત્રીને જુદું જુદું બારીક છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામ તથા પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કટકા કાપવા. દરાખ તથા જરદઆલુના ઠરીયા કાઢીને ઝીણા કટકા કાપવા. આદુને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને પછી અડધા રતલનો બારીક ખીમો છુંદવો અને બાકીનાં ગોસ્તના જરા મોટા કટકા કાપવા. પછી કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી ઉભા ધારની ગંજીયા તપેલીમાં પાશેર ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારીને પછી ગોસ્તના કટકા, છુંદેલા ધાણા અડધો ભાગ તથા અડધો તોળો નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થઇ પોણો શેર જેટલી એવી રહેને અંદરથી ગોસ્તને કાઢી લઇ માહે પેલા બાફેલા ચાવલ ભેળી ધુંગારે તપેલીને ઉંધાડી મુકવી અને ડાજે નહી માટે અવારનવાર ચમચનો ડાંડો ફેરવી ચાવલ નરમ થાયને ઉતારવું. ત્યાર બાદ બીજી કલઇવાળી સોજી તપેલીમાં નવટાંક ઘી કકડાવી તેમાં લવંગને લાલ કરી ગોસ્ત ભેળી તે લાલ થાયને પેલા અડધો ભગ બાકી રહેલા ધાણાને જુદા રાખી બાકીના છુંદેલા બધા સમાનને અંદર ભેળી ઉતારીને તેના બે ભાગ કરી એકને રકાબીમા કાઢી લઇ બાકીનાંને તપેલીમાં સરખું પાંથરીને પછી તેની ઉપ લા એવીમાં પકાવેલા ચાવલ પાંથરી હેઠે સેજ દેંગાર રાખી ઢા! ઢાંકી તેની ઉપર છુટા છુટા થોડા ધુંગાર મુકી

આસરે અડધેા કલાક રાખીને ઉતારવું. તે પછી ઇડાંની દાળને જુદી રાખી સફેદીને ખાવાના કાંટાથી કઠણુ કરૂ ચઢાવવેા અને બાકીનાં બધાં ઘીને મેાટી કઢાઇમાં કકડાવી તેમાં ઇંડાની બધી દાળને જુદી જુદી તળીને કાઢી લીધા પછી પેલા બાકી રહેલા અડધા ધાણા તથા ૦ા તેાળેા નીમક નાખીને ઉતારી ખીમાને ત્રણ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને માહે તે નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઢાંકણું મુકી પ્રાણી સુકાવા આવે ત્યારે ગાંગડા થાય નહી માટે ખીમાને ચમચથી ભાંજીયા કરીને સુકેા જેવેા થાયને પેલેા બાકી રહેલેા તળેલેા અડધેા મસાલેા, બધેા મેવેા તથા કરૂ ચઢાવેલી સફેદી ભેળી ઘણુાજ સેજ ઇંગાર પર આઠ દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ઉતારવું અને ચાવલને દીશમાં કાઢી તેની સપાટી સરખી કરીને તેની ઉપર એ ખીમેા પાંથરીને મેલીને પછી તેની ઉપર ઇડાંની તળેલી દાળ ગેાઠવવી. મીઠેા પલાવ કરવેા હેાય તેા એવીમાં પકાવેલા ચાવલમાં છુંદેલી અથવા મેદા ખાંડ નવટાંક ભેળવી. એ પલાવ ઘણેા સારેા લાગે છે.

પસ્તાં પાક.

ભાંજેલાં ગામઠી નવાં પસ્તાં; તાજો મેાલેા માવેા તથા સેાજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક શેર ૧, સેાજું કઠણુ માખણુ શેર ૦ા, એળચી તાેળેા ૧, જાયફળ ૧, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ પાઇંટ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનેા ચમચેા ૧.

એળચીના દાણુાને જાદા યા બારીક ગમે તેવું છુંદવું. જાયફળને બારીક છુંદવું. હેઠે પસ્તાં પાપડીમાં લખ્યા મુજબ પસ્તાને હલકે હાથે બારીક છુંદવાં. પછી ગેાલાબમાં ખાંડ પીગલાવીને કલઇવાળા સેાજા પાટીયામાં મલમલનાં કપડાંથી ગાલી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી સેજ ચાસવાળેા શીરેા થાયને ઉતારીને માવેા, પસ્તાં તથા માખણુને બરાબર મેળવીને હાથ રાખ્યા વગર પુરતાં ઇંગારે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું, પણુ હેઠે ડાઝીને રંગ બળવા દેવેા નહીં અને જરા ટાઇટ જેવું થાય ને ખીજો બાકીનેા સામાન ભેલીને ઉતારવું. અમે તેા વૅનીલામાં ગેાલાબનાં ઍસૅન્સનાં દસ ટીપાં ભેળવાં એ પસ્તાંપાક મજાહનેા લાગે છે.

પસ્તાં પાપડી.

પેહલાં નંબરની તદ્દન સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧ાા, ગામઠી ભાંજેલાં સોજાં મોટાં નવા કઠણ પસ્તાં શેર ૧, તાજો મોલો માવો શેર ૦ાા, સોજી નવી ગામઠી બદામની બીજ શેર ૦ા, એળચી તોળો ૧ા, જાયફળ તોળો ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ પાઇંટ ૦ા એટલે દુધ ભરવાનો પાશેરો ભરેલો ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨ (નાની એક સીસી.) ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦, કઠણ માખણ અથવા સોજું માખણનું ઘી તોળા ૨ા.

જાયફળને બારીક છુંદવું અને એળચીના દાણાને જાદી બારીક જેવી પસંદ હોય તેમ છુંદાવવી. પસ્તાંની ઉપર કાંઇ કોટળાં વળગેલાં હોય તે બધાં બરાબર કાઢી નાખીને એના બાર ભાગ કરવા. પછી પીતળની મોટી ખલ તથા બટાને સોજું ધોઇ લુછી કોરકું કરીને તેમાં પસ્તાંનો એક ભાગ નાખી ભારથી નહી પણ હલકે હાથે માહેથી તેલ નીકળે નહી તેમ છુંદતાં જઈ વારંવાર જલદી જલદી અંદર મોટો ચમચો ફેરવીને તળે ઉપર કરી ચપટાઇ ગયલાં પસ્તાંને ચમચા વડે ભાંજતાં જઇને છુટાં કરતાં રહેવું અને ઘણાંજ બારીક વવરાં છુંદાય ત્યારે કાઢી લઈ ધોતાં કપડાંથી ખલ તથા બતાને ઘસીને લુછી બરાબર સાફ કરીને પછી પસ્તાંનો બીજો એક ભાગ નાખી ઉપલીજ રીતે છુંદી દર વખત નવાં પસ્તાં નાખતી વેળા યાદ રાખીને ખલ બતાને લુછવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછી તદ્દન કોરડી કરીને રકાબીમાં થોડો વખત વખાતી રાખ્યા પછી તેના આઠ ભાગ કરી પસ્તાંની કાંનીજ એકેક ભાગને બારીક છુંદી દર વખત ખલ બતાને લુછ્યા કરવું. પછી એક ફ્લૅત દીશ યા મોટી થાળીમાં બદામ, પસ્તાં, માવો બધું બરાબર ભેળીને તૈયાર કરી રાખવુ. અને એક સાફ કાંસીયાનાં તળીયાને માખણ લગાડી એક કૅાપરબ્રાસના સોજાં ખુનચાને લુછી કોરડો કરીને તેની અંદર પણ માખણ લગાડીને તૈયાર રાખવો. ત્યાર બાદ ત્રાંબાના કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ખાંડ તથા ગોલાબ નાખી ચુલે ધીમે બળને મુકી માહે અવારનવાર કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને ખાંડ પીગળી જાયને શીરાને બીજાં વાસણમાં

મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને પાછો પેલા પાટીયામાં રેડીને ચુલે મેલી અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને શીરો ઘાંડો થાય ત્યારે તપાસતાં રહી ચમટીમાં દાબતાં શીરો સફેદ ખાંડ જેવો થાય તેટલો બધો ચાસવાળો થાય કે તુર્તજ તેમાં પેલો ભેળીને તૈયાર રાખેલો સામાન નાખી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ફેરવ્યાજ કરવું. અને હેઠે કે બોરદુપર વળગવા દેવુ નહી કારણ એમ તપેલીને વળગેલું જલદી ડાજવા માહે છે પછી જરાખી હાથ રાખયા વગર એજ રીતે ઘુંટયા કરી ઘટ જેવું થાય ત્યારે એળચી જાયફળ ભભરાવીને માહે મેળવું અને જરા કઠણ જેવું થાયને વૅનીલામાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળી તપેલીમાંની મેળવણીમાં મેળવીને તુર્તજ ઉતારી પાડી પેલા માખણ લગાડેલા ખુનચાની વચમાં ચમચ વડે બધું કાઢીને જલદી જલદી નાખવું. તે પછી તપેલીની અંદર વળગેલું હોય તેને કાઢીને જુદું રાખવું, એને ખુનચામાં નાખેલાંમાં મેળવું નહી. કારણ તે વધારે કઠણ થયલું હોય છે અને તે પેલાંની અંદર મેળાતું નથી પણ છુટું રહી જાય છે, ખુનચામાં મેળવણી નાખ્યા પછી તુર્તજ પેલા માખણ લગાડેલા કાંસીયાને તેની ઉપર થોકી ઘટે તેટલું બીજું પુરતું માખણ કાંસીયાને લગાડતાં જઈને આસરે એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું અથવા તેથી પણ જરા પતળું અને જાદા કટકા કરવા હોય તો એ કરતાં જાડું સફાઈથી સરખું થાપવું. તે પછી જરા વારે ઠંડું થવા આવીને ઠરે પછી ધારદાર ચાલતી છરી વડે ચોખંડા, ડાયમંડ આકારના અથવા ત્રીકોણ કટકા થાય તેમ છેક હેઠે સુધી સરખા કાપ મુકવા અને કટકા ઉપડે ત્યારે છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. કદાચ ભુલથી ચુલે વધુ વખત રેહતાં મેળવણી વસ્રી થઈને થાપતાં ભાગીને ભુકો થઇ જાય તો પછી તે ખુનચામાંથી બધું કાઢી લઈને તેનો બરાબર ભુકો કરી તપેલીને સાફ કરીને તેમાં નાખી માહે પાંચ છ નાના ચમચા ભરી ગોલાબ મેળવીને પાછું ચુલે ધીમે બળને મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને પાછું ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કઠણ જેવું થાયને બીજા સાફ ખુનચામાં બીજું માખણ ચા ધી લગાડીને તેમાં ઉપર મુજબ થાપવું. આપણા હાથથી બે શેરથી વધારે પસ્તાંનો ઘાંન બની શકે નહી. પણ વળી નવાં બનાવનારે તો પેહલે બે ચાર વખત એક પાશેર પસ્તાંની અજમાવી જોવી. કારણ એ અનુભવ વગર એકદમ બની શકશે નહી. ખાંડને બદલે. ગમે

તો ચીનાઇ ખરી શાકરની બનાવવી. એ મીઠાઇ ઘણા સારા ટેસ્ટની અને સર્વને પસંદ પડે તેવી બને છે. ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ ફક્ત માવો નાખ્યા વગર પણ ઉપલીજ રીતે એ પસ્તાં પાપડી બનાવીને બાહેર દેશાવર પણ મોકળી શકાય છે. કારણ માવા વગરની હોવાથી તે પૅક કીધેલી બીગડતી નથી. પણ એમાં ખાંડ દોઢ શેરજ નાખવી. ગોલાબનું ઍસૅન્સ નહી હશે તો ચાલશે કકડતાં પાણીમાં પસ્તાં નાખીને તુર્તંજ માહેથી કાઢી લઇ છોલીને પછી છુંદીને પણ એ મીઠાઇ બની શકે છે અને તેનો રંગ મજાહનો ચલકતો ફીકો લીલો થાય છે, પણ એની છાલ નીકળી ગયાથી તેને ભાગનાં નવટાંક પસ્તાં વધારે લેવાં જોઇયે. એ છોલેલા પસ્તાંમાં પાણીનો ભાગ હોવાથી તે ઝાજા દાહડા રહેશે નહી. ગોલાબ કોઇ વખત કડવો પણ નીકળે છે માટે પહેલે ચાખીને પછીજ લેવો. એ મીઠાઇ કૅરોસીનના ત્રણ કાકડાના ચુલા ઉપર પણ બની શકે છે. ઉપર લખેલા સામાનની બનાવેલી તૈયાર પાપડીના કટકા સાડા ત્રણ શેર જેટલા થાય છે. ભાંજેલાં પસ્તાંના થોડા ભાગની ઉપર ઘણાજ ઘેરા રતાસવાળા રંગની સેજ જાદી જેવી છાલ હોય છે તેટલીજ કાઢવાને બની શકતું હોય તો તે કાઢતી વેળા પસ્તાંનો ભુકો થઇને સાથે તે પણ નીકળે નહી તેમ સંભાળ રાખીને નાની ચાલતી છરી વડે એ બધી લાલ છાલને ઓખ્પવીને કાઢી નાખ્યા પછી જો પસ્તાંને છુંદીને તેની પાપડી બનાવે છે, તો તે ઘણા સરસ લીલા રંગની થાય છે. એ પસ્તાં પાપડીમાં વેલાતી ખાંડ લેવી નહી તેથી બીગડી જાય છે.

પસંદે (હેદરાબાદનું પકવાંન.)

નર બકરાંના પાછલા પગના ઉપરના જાંગવાળા ભાગના નેસ વગરનાં નરી ગોસ્તના કાપેલા કટલેસ રતલ ૧, સોજું ઘી શેર ૦॥, કાંદા તથા પાણી વગરનું કઠણ મોલું દહી તોળેલું દરેક શેર ૦॥, આદુ તોળા ૩, નવી બદામની બીજ તથા સોજી મોટી નવી ચારોળી દરેક તોળા ૨॥, ખસખસ તોળા ૨, દલેલી હળદ તથા નીમક દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦॥, શાહજીરં; એળચીના દાણા તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૦॥, લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩.

શાહજીરૂં, તજ તથા એળચી એ ગરમ મસાલાને ખલમાં ઘણા બારીક છુંદવો. આગ્ને વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ તથા ચારોળીને છોલી ધોઈ લુછીને કોરડા કરી બેઉને ઠીકરાં ઉપર જુદું જુદું સેજ ભુંજી સફેદજ રાખવું, રંગ પકડવા દેવો નહી. પછી એક ચમચી પાણીમાં બેઉ સાથે સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું. ખસખસને ચુંટી ઠીકરાં પર સેજ ભુંજીને પછી સુકાં મરચાં તથા અડધી ચમચી પાણી નાખીને બારીક પીસવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઈ એ તથા લીલાં મરચાંને ધોઈ આદુ લસણને છોલીને એ ચારેને ભેગું બારીક પીસવું. કાંદાને છોલી વઘારની કાની ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈવાળી મોટી કઢાઈમાં અડધા શેર જેટલું ઘી કકડાવી તેમાં કકરા ફીકા લાલ તળી તુર્તે ઉતારીને આંધરી ચમચથી ઘી વગર અમથાજ કાંદા કાઢી લઈને બારીક પીસવા. તે પછી કઢાઈમાંનાં ઘીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી કકડેને તેમાં કોથમીર મરચાં સાથે પીસેલો મસાલો નાખી તે જરા તળાયને હળદ ભેળવી અને દહીમાં પાણી છુટેલું હોય ને કાઢી નાખીને તે માહે મેળવીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને જરા વારે પીસેલી ખસખસ મરચાં નાખીને ફેરવ્યાજ કરવું. પછી બધું તળાવાનો સોહડમ નીકળેને પેલા ગોસ્તના કાચા કટલેસને ધોઈને અંદર તે મેળવી બે શેર ઠંડું પાણી રેડી નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી પાણી સુકાવા આવે તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણુ પર પાણી આપી તે ગરમ થાયને માહે રેડયા કરી કટલેસ ચડીને તદન નરમ થાય અને પાણી બળીને સુકું થાયને ઉતારી અંદરના મસાલા સાથેજ બધું કાઢીને પાતા ઉપર પીસવું. ત્યાર બાદ કઢાઈને ઉજાળીને સાફ કરી લુછીને કોરડી કરી તેમાં બાકી રહેલું ઘી કકડાવી તેમાં પીસેલો કાંદા, પીસેલા મેવા, તથા પીસેલું ગોસ્ત ભેળીને જરા વાર ચમચથી ફેરવ્યા પછી દોઢ પાશેર જેટલું પાણી ભેળીને ઢીલું કરવું અને અડધું ઉપર પાણી બળે ત્યારે ગરમ મસાલો મેળવવો અને બધું પાણી સુકાઈ ઘી પર આવીને મજાહના પોચા ખીમા જેવું થાયને ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. એ વાંની સારી લાગે છે. હેદરાબાદમાં એ પકવાંનને તેમજ ગોસ્તના કાપેલા કાચા કટલેસ બેઉને પસંદે કેહ છે અને મુંબઈમાં પણ ખાટકી લોક ચાપનાં ગોસ્તમાંથી કટલેસ કાપે છે અને તેને તેઓ પણ પસંદ કેહ છે.

પશ્મખ. (આગાની દાહડી.)

સોજું મીઠાઇનું ઘી એક રતલને કલઇ ભરેલાં મોટાં તપેલાંમા ધીમે બળતે કકડાવવું અને મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના એક રતલ આટાને ચાળી તેમાંથી જરા જરા તપેલાંમાંનાં ઘીમાં નાખતાં જઈ ચમચથી ફેરવ્યા કરી બધો ફીકા બદામી રંગનો થાયને ઉતારી થોભ્યા વગર તુર્તજ બીજા વાસણમાં ખાલી કરી દેવો કારણ ગરમ વાસણમાં રેહતાં આટો રતાસ પકડે છે. પછી એક કૉપર-બ્રાસના સોજાં ખુનચાને ઘી ચોપડવું અને તેના કરતાં મોટા બીજા ખુનચા યા કથરોટમાં ઠંડું પાણી ભરી પેલા ઘી લગાડેલા ખુનચામાં પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળથી તે ખુનચાને માહે મુકવો. એ પશ્મખ માટે શીરો ઘણી સંભાળ અને તજવીજથી બનાવવો જોઇયે છે માટે બનાવવા લખ્યું છે તે કરતાં સેજબી પતળો યા કરક થાય છે તો પછી બીગડી જઇને બની શકતું નથી. તેટલા માટે આએ ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં એ પશ્મખને માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તેજ પ્રમાણે ઘણી સોજી આઠ શેર મોરીશ્યસ ખાંડનો શીરો બનાવવા મુકી તે તૈયાર થાયને તુર્તજ ઉતારીને પેલા ઘી લગાડેલા ખુનચામાં રેડી દેવો, સેજબી વાર લગાડવો નહી. જરા વખત પછી શીરો જરા પોચો જેવો બંધાયને છરી વડે તેની એક તરફની કીનારીને અળગી કરી ઉંચકીને ઉપર વાળવી, જેમ કરતાં ખુનચાની વચમાનો પતળો રહેલો શીરો બાહેર નીકળી પડશે, તે પણ એમ પોચો જેવો થાયને પાછો વાળી લઇ બધો શીરો ઘણા પોચા બાંધેલા આટા જેવો થાયને ગરમ ગરમનેજ ઉંચકીને બે માણસે એક ગજને અંતરે સાંમ સામાં ઉભાં રહી પોતાના બંને હાથે શીરાને પકડીને ખેંચવો અને તે લાંબો થાય કે તુર્ત પાછો બેવડો કરવો. એ મુજબ શીરો ચળકતો કસબ જેવો થાય ત્યાં સુધી ખેંચ્યા કરવુ અને તેની ઉપર હાથ ફેરવ્યા કરવો. તે પછી વધું ખેંચવું નહી. કારણ પછી શીરો ઠંડો થયાથી પણ બીગડી જાય છે. ત્યાર બાદ એ ખેંચેલા ચળકતા ગરમ શીરાના બેઉ છેડા જોડીને તેના બે આટા વીંટાળીને ગોળ વળાં જેવું ચકરડું કરવું. ઉપર મુજબ બે માણસો શીરો ટાંણીને તૈયાર કરે તેટલાં ત્રીજાં માણસે પેલો તળેલો આટો જે બંધાઇ ગયલો હશે તેને સેજ તાપ દેખાડીને પાછો પતળો કરવો અને ઘણોજ બારીક આટા જેવી

ઘુંદેલા દોઢ તોળો એળચી તથા ત્રીસ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ તેમાં મેળવી દોઢ ગજ વ્યાસના કલઇ ભરેલા મોટા ત્રાંબાના થાળાની વચમાં રેડી થાળાની થોડી કીનારી ખાલી રાખીને બાકીના ભાગમાં હાથ વડે સરખો પાંથરવો અને કૅરોમીન તેલના ખાલી લાકડાંનાં બે ખોખાં અકેક સાથે અડકાવીને ઉભાં મુકી તેની ઉપર અથવા એ ખોખાંના જેટલુંજ બીજું કાંઇ ઉચું હોય તો તેની ઉપર પેલો થાળો મુકીને તૈયાર રાખવો અને ઉપર લખ્યા મુજબ શીરો રાંધ્યા પછી તેનું વણું થાય કે તુર્તજ તેને થાળાની વચમાં મુકી ત્રણ ચાર મજબુત માણસોએ થાળાની આસપાસ ફરતાં બેસવું અને બધાં માણસે પોતાના બેઉ હાથો શીરાનાં વળાંમાં ખોસી તેને પકડીને પોતાની તરફ હલકે હાથે તેને ખેંચતાં જવું અને થાળામાં પાંથરેલા આટામાં લપેટતાં જઇ ખેંચતી વેળા વળાંને ગોળ ફેરવ્યા કરવું અને વણું હોય તે કરતા ખેંચાઇને બેવડું મોટું થાય ત્યારે તેને પાછું બેવડું ગોળ વાળી એજ રીતે આટામાં લપેટતાં જવું અને ખેંચતાં જવું અને મોટું થયાથી વાળીને બેવડું કરતાં રેહેવું. પણ તેમ કરતાં વણું ખેંચાઇને તુટી જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. પણ એ ખેંચવાનું કામ શીરો ગરમ ગરમ હોય તેટલાંજ ઝડપથી કરવું જોઇયે. કારણ શીરો ઠંડો થયાથી બરાબર ખેંચાશે નહી. એ રીતે ઘણો વખત ખેંચાય પછી અંદરથી જરા કાઢીને તેને ખંખેરી જોવું અને તેના બારીક સફેદ રેશમ જેવા ચલકતા તાર થાય તો પરમખ તૈયાર થયલી જાણવી. પણ તેમ નહી નીકળે અને જાડા તાર નીકળે તો તેમ થાય ત્યાં સુધી ખેંચ્યા કરવું. પછી તેમ થાયને વળાંમાં એક તરફથી હાથ નાખીને તેને પકડીને ઉચકી મોટાં સોજાં તપેલાંમાં ખંખેરવું. જેમ થતાં તેના બધા રેશમ જેવા તાર છુટા થઇને મોટો ઢગળો થશે તેને હવા લાગવા દેવી નહી પણ તુર્તજ ચપટ ઢાંકણનાં વાસણમાં ઝીણું સફેદ કાગજ પાંથરીને તેમાં ભરી ઉપ. પણ એવુંજ કાગજ મુકવું. જો બીલોરની જુદી જુદી બરણીઓમાં ભરી રાખી ચપટ બુચ મારીને રાખી હોય તો હવા નહી લાગ્યાથી પાંચ સાત દાહાડા સુધી પરમખ તાજી જેવીજ રેહે છે. ઉપર લખેલા બધા સામાનની તૈયાર પરમખ આઠ દસ શેર થશે પણ એ મીઠાઇ બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ થઇ શકતી નથી. કોઈ વખત તો સફેદને બદલે સોનેરી થઇ જાય છે માટે ઘણી વખત બનાવે અને બીગડે પછી હાથે ચઢશે.

પાઇ આથેલી મરઘીનું.

ભરેલું નાનું હાફફાઉલ એક લેવું અને તેને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત આએ ચોપડીમાં છે તે મુજબ સમારી કટકા કાપી સોજ્જું ધોઇને કોરડું કરવું. પછી એક તોળો આદુ તથા છુટ્ટી મોટી લસણની છ કળીને છોલીને પીસી અથવા છુંદીને તેમાં અડધો તોળો નીમક મેળવવું અને કેથમીરનાં પાદડાં, સૅલરી, પાર્સ્લી ત્રણેને ધોઇને બારીક કાપી એ દરેક સપાટ ભરેલો અકેક નાનો ચમચો, ફુદનાનાં પાદડાં દસ તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે લઈ ધોઇને એને બારીક કાપવાં, ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા ધણો જલદ સરકો નાના બે ચમચા લઈ એ સઘળાંને આદુ લસણ સાથે બરાબર મેળવી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં નાખી તેમાં મરઘીના કટકાને ખરમોટી ઉપર કપડું બાંધીને ત્રણ કલાક આથી રાખવું. તેટલાં વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી બારી છાપેલી છે તે મુજબ પણ જીરૂં નાખ્યા વગર એક રતલ ગોસ્તને બે પાશેર જેટલી ગ્રેવી સાથનું પકાવીને એક કોડીનાં બોલમાં બધી ગ્રેવી કાઢી લઈ તેમાં જરા વધારે ખટાસ થાય તેટલો વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ મેળવો. અને મરઘીને આથીયાને ત્રણ કલાક થાયને પોણો શેર મોટા પટેટાને છોલી બબે ફાડચાં કાપીને ધોવાં. બાફેલાં તાજાં ચાર ઇંડાંને છોલીને ઉભાં બબે કટકા કાપવા અને નવટાંક કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી નવટાંક ઘીમાં તળી તેમાં ગ્રેવી ભેળાને માહે પટેટાના કટકા તથા બધા મસાલા સાથેજ આથેલા મરઘીના કટકા મેળવવા અને એ સઘળું તથા ઇંડાં સમાય તેટલાં મોટાં એક પાઈ દીશ ઉપર ઢાંકવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેવો દોઢ રતલ આટાનો બનાવવો અને ચીકન પાઇમાં લખ્યા પ્રમણે દીશ માટે કાપીને તૈયાર કરી એજ પાઇમાં લખ્યા મુજબ દીશમાં ઉપલો બધો સામાન ગોઠવીને ભરીને ગ્રેવી રેડી ક્રસ્ટ ઢાંકીને પછી બાકી વધેલા ક્રસ્ટનાં ફુલ પાદડાં એવું બધું પેસ્ટ કટરથી કાપીને તેમાંજ લખેલા રીતે ક્રસ્ટની ઉપર વળગાવવું. અને ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકી ક્રસ્ટ પીલી બરાબર ઉપસીને મજાહનો ભુંજાય પછી ધણી ધીમી ભઠ્ઠીમાં અને તંદુર હોય તો ઢાંકણની ઉપરથી બધા અંગાર કાઢી નાખી હેઠે ચુલામાં

છુટા છુટા સેજ ધુંગારે બે કલાક રેહવા દેવું, તેથી અંદરની મરઘી મજાહની ઘણી નરમ થશે.

પાઈ કબુતર, ગોસ્ત અથવા મરઘોનું.

આગે વીવીધ વાંનીમાં ચીકન પાઈ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ચીકનને બદલે મોટાં તદ્દ નહી પણ મજાહનાં કુમળાં ચાર કબુતરને કાપી ચીકનનીજ માફક સમારીને ચાર•કટકા કાપવા અથવા નરનાં સોજાં કુમળાં કુટનાં ગોસ્તના સેજ મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈને તે લેવું અથવા મજાહની તદન કુમળી પણ ઇડાંની ભરેલી નાની એક મરઘી લઈ તેને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે સમારી કટકા કાપીને ધોવું અને એ ત્રણમાંનું જે એક તૈયાર કીધું હોય તેને એજ પાઇમાં લખેલી રીતે પકાવીને તેજ મુજબ દીશમાં ભરી ક્રસ્ટ મુકીને એનું પાઈ બનાવવું. પણ કબુતર જોવામાં નાનાં પણ ચરવામાં ઘણાં સખ્ત હોય છે માટે એમાં પાણી ઘણું નામીને ચેરવવું, તેમજ નીમક ઓછું નાખી તેટલો વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઈકાર્બ નાખવો અને નાળીયેરની એક કાટળીને સાફ કરીને તે પણ માંહે નાખવી, તેથી જલદી ચરશે.

પાઇ કેબેજ.

ઉપરનાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાઢી નાખીને કુમળી કેબેજ હદી રતલ લઈ તેને નરમ બાફીને ધોયાંમાં ઓસાવી તેની અંદર ચટ્ટું ઢાંકણુ મેલી તેને દાબીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી બારીક કાપી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક મેળવું. અને એક સાદાં ઉડાં મોલ્ડને માખણ યા ઘીનું ૦। ઇંચ જાડું પડ ચોપડી તેની ઉપર પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ બધે એક સરખું ભભરાવવું. પછી થોડાં રાંધેલાં કોલ્ડ ગોસ્ત યા બેત્રી વખરનાં ખારાં ગોસ્તને બારીક ભુકા જેવું કાપી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક નાખી થોડી કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાદડાં, લીલાં મરચાં, સેલરી, પાર્સલી એ સઘળાંને ધોઈને બારીક કાપી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ગોસ્તમાં મેળવી વેલાતી સૉસ અને તે નહી હોય લીંબુનો રસ તથા સોજો જલદ સરકો નાખી બરાબર ખાટું તીખું કરવું. ત્યાર બાદ મોલ્ડમાં હેઠે બાફેલી કેબેજનું એક ઇંચ જાડું પડ અબળગું મુકી તેની ઉપર

ગોસ્તની મેળવણીનું એટલું અને એમજ અવારનવાર પડ મેલી એ રીતે મોલ્ડ ભરીને છેલ્લે ઉપર કૅબેજનું પડ મેલવું. પછી એક શેર તાજાં સેાજાં દુધને કકરેા પાડીને ઉતારી તેમાં માખણ યા સેાજું ઘી પાંચ તેાળા ભેળી મોલ્ડમાં ભરેલું સુંથાય નહી તેમ હલવે હલવે તેમાં ફરતું રેડીને ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું અને ઉપરથી બરાબર લાલ થાયને ઉલટાવીને આખુંજ પાઈ કાઢવું. ગમે તેા ઉંડી વાટી અથવા લંગડીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ વાંની ઘણા મજાહના ટેસ્ટની થાય છે.

પાઇ કોળમીનું.

નાની નહી તેમજ મોટી નહી તેવી થેાડી તાજી કોળમીને સમારી નીમક લગાડીને અડધેા કલાક રાખ્યા પછી ચેાખાનેા આટેા લગાડી સેાજી ધેાઈ તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક, છુંદેલી જાવંત્રી તથા જાયફળ ભેળી પુરતેા ટેસ્ટ લાગે તેટલેા વેલાતી સૅાસ નાખી દીશમાં ભરીને તેની ઉપર થેાડું માખણ મુકવું અને પફ પેસ્ટ પાઈનેા છાપેલેા છે તે બનાવી દીશની ઉપર મેલીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમા ભુંજવું.

પાઇ ગોસ્તનું બાફેલું.

હલવાંનનાં ગોસ્તનાં જેવું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧॥, સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૧, કાંદા શેર ૦॥, નીમક તેાળેા ૧, વેલાતી સૅાસ નાના ચમચા ૨, મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બાફેલાં તાજાં ઇડાં ૨.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધેાવું. કાંદાને છેાલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પટેટાને છેાલીને જાદી કાતરીએા અથવા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખ્વા. ઇડાંને છેાલી ઉભા બબે કટકા કાપવા. પછી બધેા સામાન બરાબર ભેળી એ સમાય તે કરતાં જરા મોટું એક પાઈદીશ લેવું અને પફ પેસ્ટ પાઇનેા આએ ચેાપડીમાં છાપેલેા છે તેમાં ચરબીનેા બનાવવાનેા છે તેવેા અડધી ઇંચ જાડેા બનાવી દીશની અંદરથી

કીનારી સુધી પાંથરીને બોરડુ પરની કીનારી સરખી કાપી કાઢીને પછી ગોસ્તવાળી મેળવણી ભરીને છેલ્લે અંદર ઇંડાંના કટકાને ગોઠવીને મુકી માહે એક પાઇંટ પાણી રેડવું અને ઉપર લખ્યા મુજબનોજ પણ તેના કરતાં જરા જાડો પફ પેસ્ટ વણી તેહેના પફ પેસ્ટની કીનારીને પાણી લગાડીને તેની ઉપર વળગાવી બોરડુ પરથી સરખો કાપવો. તે પછી એક ધોતાં સફેદ જાડાં કપડાંના કટકાને ગરમ પાણીમાં ભીનવીને ઉપરના પેસ્ટની ઉપર દીશની કીનારી ઉપર બાંધી લઇને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હદીથી ત્રણ કલાક બાફવું. બીજી રીતે એ પાઇ બનાવવું હોય તો પટેટાનું જરા વેવી સાથનું એક રતલ ગોસ્ત પકાવવું અથવા ચીકન પાઇમાં લખેલું છે તેવું મસાલાનું પકાવવું અને એ બેમાંનું જે એક હોય તેને ખટાસ નાખીને પુરતું ખાટું કરવું અથવા આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તે મુજબ ગોસ્તનો ખીમો પકાવી તેમાં પુરતો ખટાસ નાખવો અને એક પતળાં કોડીનાં યા સેજની પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવા ઍનેમલનું તદનજ આખું બોલ લેવું અને પફ પેસ્ટ પાઇનામાં માખણનો છે તેવો બનાવી અડધી ઇંચ જાડો વણીને બોલની અંદરથી તે છેક કીનારી સુધી મુકીને તેને સરખી કાપવી અને બાફેલાં ત્રણ ઇંડાંને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપી બોલમાં ગોસ્ત અથવા ખીમાની સાથે મુકી એવોજ બીજો માખણનો એક ઇંચ જાડો પફ પેસ્ટ બનાવીને બોલમાંના પફ પેસ્ટની કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને વળગાવી સરખું કાપવું. પછી એક ઉંડાં તપેલાંમાં પાણી કકડાવી તે ઉકળતું પાણી પાઇના ક્રસ્ટને લાગે નહી માટે તપેલાંમાં પહેલે નાની આન્ની અથવા એવુંજ બીજું કાંઇ મુકીને પછી તેની ઉપર બોલ મેલીને તપેલાં પર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને ક્રસ્ટ બરાબર બફાઇને પડ છુટાં પડે ત્યારે ઉતારીને પાઇને ઉલટાવીને બોલમાંથી આખુંજ કાઢવું. એજ પાઇ કપડાંમાં બાંધીને બાફવું હોય તો અડધી ઇંચ જાડો ચરબીનો મોટો પફ પેસ્ટ બનાવી તેને સરખો ગોળ કપી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જાડાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી તે પર આટો છાંટીને તેની ઉપર એ પેસ્ટ મુકી ઉપર બોલમાં ભરવા માટે ગોસ્ત યા ખીમો પકાવવા લખેલું છે તેમજ તૈયાર કરીને

પેસ્ટની વચમાં મુકીને પેસ્ટની ફરતી કીનારી ઉપર લાવી પાણી લગાડી દાબીને બધી સરખી વળગાવીને ગોળ ગોળા જેવું પાઈ બનાવીને પછી કપડાંમાંજ સેજ ઢીલું પોતળું બાંધીને તેમાંજ લખેલી રીતે એકથી દોઢ કલાક બાફવું. એ બધાં પાઈ ગરમ ખાવાના સારાં લાગશે.

પાઇ ટોમેટો.

મોટાં પાકાં ટામોટાં શેર ૨, નીમક તોળો ૧, પતળી તાજી ક્રીમ અથવા સોજ્જું દુધ પાશેર ૦॥, દળેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇડું ૧, પફ પેસ્ટ પાઇનો ખપ મુજબ.

પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામેટાંને છોલીને ઝીણાં કાપવાં અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવીને ક્રીમ યા દુધ સાથે મેળવી તેમાં બધો સામાન મેળા એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઈ દીશમાં ભરવું અને પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તે બનાવી દીશની ઉપર ઢાંકી કીનારી સરખી કાપીને ગરમ ભઠીમાં ભુંજવું.

પાઇનો પફ પેસ્ટ એટલે પાઇનો ક્રસ્ટ.

ચીકન પાઇ, પાઈ કબુતર, ગોસ્ત અથવા મરઘીનું, પાઈ કૅબેજ, પાઈ કોળમીનું, પાઈ માછલીનું અને એ ઉપરાંત બીજી કોઈ પણ ચીજનું પાઈ બનાવ્યું હોય તેનાં દીશની ઉપર મુકવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેવો બનાવીને તેમાં લખેલી રીતે દીશની ઉપર તે મુકયા પછી ભુંજેલાં પાઇને કાપતી વેળા ક્રસ્ટ ચુંથાઇ જાય છે, તો પણ તેમાં લખેલો ઘીનો ક્રસ્ટ તો તેમાં લખ્યા પ્રમાણે આખોજ મુકવો જોઇયે, કારણ તે કાચો ક્રસ્ટ ઘીને લીધે નરમ થયેલો હોવાથી તેને દીશની ઉપર મુકીને કાચો કાપતાં તો તે ચુંથાઇ જાય છે પણ માખણ અથવા ચરબીનો ક્રસ્ટ કાંઇ તેમ થતો નથી માટે તેને દીશની ઉપર મુકયા પછી ભુંજવાની અગાઉ દીશ નાનું મોટું જેવું હોય તેની ઉપર એક છેડાથી બીજા છેડા સુધી ચાલતી છરીવડે પેસ્ટ ચુંથાય નહી તેમ સરખે અંતરે લાંબા બેથી ત્રણ કાપ એવી રીતે મુકવા કે ઉપરના બધાં પડ કપાય પણ છેક હેઠેનાં સાત આઠ પડ આખાંજ રેહે. તે પછી સમચોરસ, લંબચોરસ, ડાયમંડ આકારના અથવા લાંબા બીડાંના આકારના કટકા થાય તેમ હેઠેનાં છ સાત પડ આખાં રેહે તેવી રીતે કાપ

મુકીને પછી ઉપર માખણ ચોપડયા બાદ પાઇને ભુંજયાથી ક્રસ્ટ ઉપાડતી વેળા આખો ક્રસ્ટ નહી પણ હેઠેનાં પેલાં કાપ્યા વગર રાખેલાં થોડાંજ પડ જે નરમ રેહશે તેટલાંજ કાપવાં પડશે અને તેથી ક્રસ્ટના બધા કટકા ચુંથાયા વગરના મજાહના સરખાં સફાઇદાર નીકળી શકશે.

પાઈ પટેટાનું.

નેરનાં કુમળાં સોજાં નકી ગોસ્ત એક રતલને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી બે વખત સોજું ધોઇને તેની બોટીઓ કાપવી અથવા મોટાં બે કરબે ચીકનને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતે આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે સમારી કટકા કાપી ધોઇને બારૂં પકાવવુ અથવા ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પહેલું તથા ત્રીજું છાપેલું છે તે બેમાંનું એક પકાવવું પણ એ બધાંમાં પટેટા નાખવા નહી અને ગમે તો ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો આએ ચોપડીમાં છાપેલો છે તે પ્રમાણે એક રતલ નકી ગોસ્તનો મજાહનો ખીમો પકાવવો. પછી એ બધાંમાંથી જે એક પકાવ્યું હોય તેમાં વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ બરાબર ભેળી ખાટું તીખું કરીને પાઇદીશમાં ભરી ગમે તો ત્રણ તાજાં બાફેલાં ઇડાંને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપીને માહે તે પણ સાથે મુકવા. પછી મૅશડ પટેટા છાપેલા છે તે મુજબ બે શેર પટેટાને બાફી છોલીને ખુબ મૅશડ કીધા પછી ઠંડા થાયને તેમાં બે તોળા કઠણ માખણ ભેળી સફાઇદાર ગોળો કરી જરા સાટો છાંટીને પાટીયાંની ઉપર સરખો રોટલો થાપી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી દીશની ઉપર મુકી કીનારી સરખી કાપીને પછી ઉપર બીજું જરા માખણ ચોપડી ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘી હોય તો તેના ઝીણા કટકા કાપવા અને તેમાં એક નાનું કપ ખારાં ગોસ્તની ગ્રેવી તથા ઘણોજ બારીક ખીમા જેવો કાપેલો કાંદો ઉપસેસો ભરેલો નાનો એક ચમચો નાખી ઉપર મુજબ ટેસ્ટ પુરતો ખટાસ ભેળીને ઉપલી કોઇ પણ ચીજને બદલે દીશમાં એ ભરીને ગમે તો માહે કાપેલાં ઇડાંના કટકા પણ મુકીને ઉપર મુજબ મૅશડ પટેટા મેલીને પાઇ તૈયાર કરવું.

પાઇ પાંઉ મરઘીનું.

તદન કુમળી પણ મજાઉની ભરેલી દુરપે મરઘી ૧, સેાજા મેાટા પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, સેાજું કડવુ માખણ શેર ૦।, આદુ તેાળેા ૦॥।, લસણ તથા સેાજી મરચાંની ભુકી દરેક તેાળેા ૦।, મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા તથા નીમક દરેક ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનેા રસ દરેક નાના ચમચા ૨, સેાજેા જલદ સરકેા નાનેા ચમચેા ૧, મસાલેા ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બાફેલાં તાજાં ઇડાં ૬, સેાજાં સફેદ પાંઉની એક દીવસની વાસી ગેાટલી ૨, સેાજું દુધ પાશેર ૦॥.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને કાપી સમારી કટકા કાપી સાફ કરીને સેાજી ધેાવી. ઇડાંને છેાલીને ઉભા બબ્બે કટકા કાપવા. પટેટાને છેાલી બબ્બે ફાડચાં કાપીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવા. આદુ લસણને છેાલીને ખુંદવું કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી મરચાંની ભુકી તથા આટેા નાખી તેને જરા લાલ ભુંજીને પછી મરઘીના કટકા તથા નીમક મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી અવારનવાર ઉંધાડી ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને તતરેને બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને મરઘી જરા નરમ થાય ત્યારે પટેટા મેળવા અને તે નરમ થાય તેાય મરઘી તદન નરમ થઇ નહી હેાય તેા પછી માહેથી પટેટા કાઢી લેવા અને ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડતાં રહી મરઘી તદને નરમ થાય અને છુટી પાશેર જેટલી ગ્રેવી રહેને ઉતારવું. પણ એ રીતે મરઘી તૈયાર થાય તેટલાં પાંઉની એક સરખા અંદાઝની બધી ચૈાદ કાતરીઓ સફાઇથી સરખી કાપવી અને મેાટા ચુલા ઉપર ધંગારે મેાટી સપાટ તળાયાંની લેાઢી યા ઠીકરું મેલી તેની ઉપર સમાય તેટલી કાતરીઓ મુકીને ઘણું જલદી જલદી પડ ફેરવ્યા કરવાં. કારણ એકજ તરફથી જરાબી વધુ વાર ભુંજાતાં કાતરીઓ વળીને વાંકી થઇ જાય છે અને એને માટે તેા તેવી સેજ પણ થયલી નહી પણ તદન સપાટ ભુંજાયલી કાતરીઓ જોઇયે છે માટે ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા લાલ રંગની બધી કાતરીઓ ભુંજીને તેનાં બેઉ પડની ઉપર

બધું માખણ એક સરખું છરી વડે ચોપડવું અને મરઘી તૈયાર કરીને ઉતાર્યા પછી બધી મરઘી, પટેટા તથા ઇડાં સમાય તેટલાં ઉંડા પાઇદીશમાં ગ્રેવી માટે અંદર ગાળા રહે તેમ બધું દીશની કીનારી સુધી ગોઠવવું. ત્યારબાદ ગ્રેવી ઠંડી થાયને તેમાંની અડધી ગ્રેવીમાં બધો ખટાસ તથા ગરમ મસાલો મેળવીને દીશની અંદર રેડવું અને બાકીની અડધી ગ્રેવીમાં દુધ ભેળી એ બધી કાતરીઓને પુરે તેમ થોડું થોડું મોટી સુપપ્લેટમાં રેડીને તેમાં માખણ લગાડેલી. કાતરીઓના બેઉ પડ બોળવ્યા પછી ગ્રેવી કાંઇ બાકી રહી હોય તો તેને પણ દીશની અંદર રેડીને પછી બધી કાતરીઓને દીશની ઉપર ઘણી સફાઇથી અકેક સાથે અડડાવીને તેનાં બે પડ મુકવાં અને ખાવાની એક કલાક આગમચ તંદુર હોય તો તેમાં મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણ પર વધારે ઇંગાર રાખી પાંઉ ઉપરથી મજાહનું કકરૂં લાલ થાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. જો તંદુર નહી હોય તો ગામડી કોલસાના ઇંગાર સળગાવી દીશને મોટા ચુલા ઉપર ગોઠવીને સરખું મુકી મોટાં સાફ ઠીકરાંને દીશની ઉપર ઢાંકવું. પણ તેમ ઢાંકતાં ઠીકરૂં પાંઉને વળગે છે માટે ચુલાની બોરદુ પર ત્રણ જાદી ઇંટ અથવા બએ નળીયાંની સરખી ચોડ મુકીને પછી તેની ઉપર ઠીકરાંને ગોઠવીને મેલી તેની ઉપર લોખંડનું ગોળ વણું મુકી તેની અંદર વધારે અને દીશની હેઠે ચુલામાં છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકવા. પણ ઠીકરાંની વચમાં ઇંગાર ઘણા મુકવા નહી, તેથી વચમાંથી ડાઝી જાય છે, માટે સરખા મુકી બધું પાંઉ કકરૂં લાલ થાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. એ પાઇ ઘણું મજાહનું લાગે છે.

પાઇ માછલીનું.

તાજા છમણા; કુમળી રામસ અથવા મોટી બોઇ એ ત્રણમાંનું જે હોય તેની કટકીઓ રતલ ૧॥, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, શીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની છુટી કળી ૧૦, ચુંટેલું જીરૂ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજો સરકો પાઇંટ ૦। એટલે ભરેલો પાશેર ૦॥, પફ પેસ્ટ પાઇનો, ચોખાનો આટો તથા માછલીને લગાડવાનું નીમક ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી ડોકાં કાઢી નાખીને કટકીઓ ઉપલા વજનની - લઇ તેને નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો

લગાડીને સોજી ધોવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. જીરાંને જાદું પીસવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવો કાપવો. પછી માછલી તથા બીજો બધો સામાન સમાય તેટલું એક પાઇ દીશ લેવું અને પફ પેસ્ટ પાઇનામાં લખ્યા પ્રમાણે પણ પોણા રતલ આટાનો માખણનો પફ પેસ્ટ બનાવી ચીકન પાઇમાં લખેલી રીતે દીશ બરાબરનો કાપી દીશપર ચીપ મુકીને પછી બધો સામાન ભેળા તેમાં એક પાશેર પાણી મેળવીને પછી દીશમાં માછલીની કટકીઓને ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર એ મસાલાવાળી મેળવણી રેડીને પછી પાણીથી પફ પેસ્ટ વળગાવી કીનારીને સરખી કાપી ઉપર બીજું માખણ યા ઘી ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પાઉડર સુકા બુમલાનાં ડોકાંનો તથા બુમલાનો.

સુકા બુમલાનાં ડોકાંને એક દાહડો પુરતાં તડકાંમાં મુકયા પછી એક પોહોળા સાફ પાટીયામાં ડોકાંને અંગારે મેલી અવારનવાર તપેલીને ઉંચકી હલાવીને ડોકાંને તળે ઉપર કરવાં અને બરાબર સેકાયને તદન કોરડા સાફ પાતા ઉપર પાણી વગર આમથાંજ બારીક પાઉડર જેવાં પીસીને ચાળણી યા બોયાથી ચાળી કાઢી પાઉડરને બાટલીઓમાં ભરીને પૅક કરવો અને આએ ચોપડીમાં કરી ગોવા છાપેલી છે તેમાં ઇડાંની કરી લખેલી તે બનાવી હોય ત્યારે તેમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેમાં દુધ રેડતી વેળા સાથે એ પાઉડર ટેસ્ટ મુજબ ભેળવો, તેથી માછલીના જેવો કરીનો ટેસ્ટ લાગશે. વીસરો ટેસ્ટ પસંદ હોય તો કોઇ પણ જાતના કયોર, ઇડાંનો મસાલાનો પોળો તથા ઇડાંની અકુરીમાં ટેસ્ટ મુજબ એ પાઉડર નાખવો. તુર્ત વાપરવા માટે જોઇયે તો સુકા બુમલા જરા ભેભટમાં મુકીને કાઢી લઇ ચીરીને કાંટો કાઢી નાખ્યા પછી ઢીમડાં ઉપર મુકી બતા વડે થોકી પોહોળા કરીને તેના કટકા કરી ઘીમાં કકરા તળી છુંદીને એ પાઉડર લેવો.

પાટીયો ઇડાંનો.

પાંચ છ તાજાં ઇડાંને કઠણ બાફી છોલીને ઉભા બએ કટકા કાપવા. પછી આએ ચોપડીમાં પાટીયો તાજી માછલીનો સાધારણ

તથા પાટીયેા કેાળમીનેા સાધારણુ છાપેલેા છે તે અથવા બીજા કેાઇબી સારા જેવા પાટીયામાં લખ્યા મુજબના પાટીયામાં લખ્યા મુંજબનેા બીજો બધેા સામાન લેવેા પણ ફક્ત માછલી, કેાળમી એવું લેવું નહી અને ચાવલ, ખીચડી યા રેાટલી સાથે ખાવા માટે જે પાટીયેા બનાવવેા હેાય તે પ્રમાણે પાણી રેડી આમલીનું ડેાઉરૂં પણ સાથેજ નાખીને એ સામાનનેા પાટીયેા બનાવવા મુકવેા અને બાફેલાં તાજાં પાંચ છ ઇડાંને છેાલી ઉભા બબે કટકા કાપીને તૈયાર રાખી પાટીયેા થવા આવે ત્યારે ઇડાંની દાળ સફેદી છુટી પડે નહી તેમ સંભાળથી એ બાફેલાં ઇડાંના કટકાઓને પાટીયાના રસમાં બરાબર ભેળા પાટીયેા થાયને ઉતારવેા. કાંચાં ઇડાંનેા પાટીયેા કરવેા હેાય તેા ઉપર મુજબ પાટીયાનેા સામાન તૈયાર કરી તેને ચુલે મુકવેા અને તેમાં કકરેા પડેને એક તાજાં ઇડાંનું કેાટળું ઉપરથી સરખું ગેાળ ભાંજી કાઢીને તેમાંથીજ ઇડાંને પાટીયાની અંદર નાખી એ રીતે પાંચ છ ઇડાં તેમાં છુટાં છુટાં મુકવાં અને તે બરાબર બંધાઇને પાટીયેા તૈયાર થાયને ઉતારવેા.

પાટીયેા ઇસ્ટુનેા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ઇસ્ટું તળેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલેા બધેા સામાન લઇને તેને તેમજ તળવેા. પછી કેાઇ પણ સારી જાતની તાજી માછલીની સાફ કરીને ધેાયલી કટકીઓ. કેાટળાં કાઢીને ધેાયલી કેાળમી, બાફેલી સાંધના અથવા બાફેલાં કરચલાંના કટકા અથવા બાફેલાં કાલુ એ સઘળાંમાંથી જે એક ચીજ હેાય તે એક રતલ લેવી અને તેને ઇસ્ટુના તળેલા સામાન સાથે ભેળીને તેમાં લખ્યા જેટલુંજ પાણી રેડીને ધીમે બળતે મેલી પાટીયેા ચરી તતરીને ઘી પર આવેને એ ઇસ્ટુમાં લખ્યા મુજબનેા ખટાસ ભેળા જરા વારે પાટીયેા ઉતારવેા. જો કેાળમી મેાટી હેાય તેા તેને પણ બારીને લેવી.

પાટીયેા કરચલાંનેા.

કાદવમાં રેહતાં નહી પણ દરીયામાંના ખડકનાં સેાજાં મેાટાં કરચલાં લેવાં અને તેને બાફી કેાટળાંમાંથી મારી કાઢીને તેના કટકા કરવા અને આએ ચેાપડીમાં પાટીયેા કેાળમીનેા સાધારણ છાપેલેા

છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ફકત કોળમી લેવી નહી અને તેને બદલે આએ કરચલાંના કટકાનો પાટીયો તેમાં લખેલી રીતે ખીચડી અથવા રોટલી સાથે ખાવા જેવો બનાવવો. પણ કરચલાં બાફેલાં હોવાથી કોળમીના જેટલો વખત ચરવાને લાગશે નહી માટે તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં પાણી જરા ઓછું નાખવું.

પાટીયો કાલુનો.

આએ ચોપડીમાં તળેલાં કાલુ છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં સારી જાતનાં સોજાં બે ડજન કાલુ લઇ તેમાંજ લખ્યા મુજબ કોટળાંમાંથી કાઢી કાંકરી કાઢી નાખીને બાફવાં અને આએ ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા જેટલો બધો સામાન લેવો પણ ફકત કોળમી લેવી નહી અને તેજ રીતે એ કાલુનો પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો કુટો, અંબાર અથવા લેવટીનો તતરેલો.

તાજો કુટો તથા કાંદા તોળેલું દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, લસણની છુટી મોટી કળી ૫, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ; આખું જીરૂં તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ? નીમક ખપ મુજબ.

કુટાને ચુંટી સાફ કરી થોડાં નીમક સાથે ભેળીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી મજાહનો સોજો ધોવો. વીસરો લાગે તો ચોખાનો આટો લગાડીને બરાબર ધોવો. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લેવાં, લસણને છોલવું અને એ બેઉ તથા મરચાંને ધોઇને જીરાં સાથે પીસવુ. પછી કાંદાને વઘારના કાંદાની કાની છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી લોઢીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે પીસેલો મસાલો નાખી તેને જરા તળાને કુટો તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બળતું ધીમું રાખીને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંધાડી તવાથા વડે ફેરવફેરવ કરી પાછું ઢકી એ રીત કરી પાટીયો તતરીને ઘી ર આવીને ઉતારવો. ખાટો પાટીયો કરવો હોય તો ચીચોરા કાઢેલી સોજી બે તોળા આમલીને પણ મસાલાની સાથેજ પીસવી. કેરીના કાકડા હોય તો કાચી કેરીને છોલીને તેના

ઝીણા કટકા કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા આમલીને બદલે લેવી. મીઠું તેલ પસંદ હોય તો અડધું સેાજીું તેલ અને અડધું ઘી લેવું. ઘણી ઝીણી લેવટી અથવા અંબારનેા પાટીયેા પણ એમજ બનાવવેા. પણ અંબારમાં સેજ પાણી નાખવું. સુકા કુટાનેા પાટીયેા કરવેા હોય તેા તેને ચુંટી સેાજો કરીને થેાડેા વખત ગરમ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી તેનેા પાટીયેા ઉપર મુજબ કરવેા.

પાટીયેા કેાળમીનેા.

મેાટી કેાળમી કુડી ૨, કાંદા શેર ૨, ચીચેારા કાઢેલી નવી સેાજી આમલી; ઘી તથા સેાજીું મીઠું તેલ દરેક શેર ૦૧, કેાથમીર ઝુડી ૭, મેાટાં લીલાં મરચાં નેાળા ૨ થી ૩, લસણુનેા મેાટેા કડેા ૧, ધાણાં જીરાંનેા મસાલેા ઉપસેલેા ભરેલેા નાના ચમચેા ૧, દળેલાં મરી તથા હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ધેાવાનેા ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ

કેાળમીને સમારી માહે કાળા જાદા દેારા જેવી નેસ હેાય છે તે હમેશ કાઢવી જોઇયે. તે પછી બરાબર નીમક લગાડી પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટેા લગાડીને સેાજી ધેાવી. આમલીને સાફ કરી કેાડીનાં વાસણમા અડધા પાશેર ઠંડાં પણીમાં પેાણેા કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચેાળીને ડેાહરૂં કાઢી લઇ છુંછેા ફેંકી દેવેા. કેાથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇ લસણુને છેાલી એ ત્રણેને સાથે બારીક પીસી તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવી નીચવીને બધેા રસ કાઢી લઇ તેમાં કેાળમીને વીસેક મીનીટ કેાડીનાં વાસણમાં આથી રાખવી. પછી કાંદાને છેાલી વઘારની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા તપેલીમાં ઘી તેલ બેઉ સાથે કકડાવી તેમાં લાલ તળીને પછી પેલેા રસ નીચવી લીધેલા કેાથમીર, મરચાં તથા લસણુનેા મસાલેા તથા બાકી રહેલેા બીજો મસાલેા માહે નાખી ચમચથી મેળવીને લુંજી પેલી આથેલી કેાળમી રસ સાથેજ અંદર નાખી સપાટ ભરેલી બે ચમચી નીમક તથા દેાઢ પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતા ધુંગાર ઉપર રાખવું અને કેાળમી ચરીને માહેલું પાણી બળેને આમલીનું ડેાહરૂં ભેળા ઘી પર આવેને ઉતારવું.

પાટીયો કોળમીનો ૨ જો.

સમારીને કોટળાં કાઢેલી કોળમી રતલ ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦I, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તોળા ૫, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની છુટી કળી ૧૨, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ; મરી તથા આખું જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નાળીયેર ૧, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ

કોળમીની અંદર જાદા કાળા દોરા જેવું હોય છે તે કાઢી નાખી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડી સોજી ધોઇને તેના ચણા જેટલા કટકા કાપવા અને ધાણાજીરાંનો મસાલો, હળદ તથા મરીમાં ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક ભેળીને કોડીનાં વાસણમાં કાપેલી કોળમીને એમાં ખરગોઠીને ઢાંકી રાખવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાંદડાં લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇ લસણને છોલીને એ ત્રણેને છુંદવું. નાળીયેરને ખમણી તેનું એક પાશેર દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં નામી તેમાં પંદર મીનીટ આમલીને ભીનવી રાખ્યા પછી ડોળરૂં કાઢવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડી ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી તેમા છુંદેલો મસાલો ભુંજી કાપેલી કોળમી તેમાંના રસ સુધાંજ માહે નાખી નાળીયેરનું દુધ ભેળી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને પાટીયો તતરીને ઘી પર આવેને ઉતારવો.

પાટીયો કોળમીનો સાધારણ.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી કોળમી રતલ ૦III, કાંદા શેર ૦III, ઘી પાશેર ૧II, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, લસણનો નાનો કડો ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, થી ૫, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ; મરી તથા આખું જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમીમાં જાદા કાળા દોરા જેવું હોય છે તે કાઢી નાખી થોડું નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. કોડીનાં વાસણમાં આમલીને અડધા પાશેર

ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. લસણને છોલવું. કોથમીરના કુમળા ડાંડા સાથે પાદડાં લઈ મરચાં સાથે ધોઇને એ, જીરૂં તથા લસણને સાથે પીસવું. પછી કાંદાને છોલી વઘારની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે પીસેલો તથા અમથો બધો મસાલો નાખી ચમચથી મેળવી ભુંજીને અંદર ધોયલી કોળમી તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક નાખી કોળમી મોટી હોય તો એક પાશેર અને જરા નાની હોય તો પોણો પાશેર પાણી રેડવું. પણ જો અંબાર હોય તો તેમાં અડધો પાશેરજ પાણી રેડવું. અને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી મસાલો હેઠે ઠરી જઇને ડાઝે નહી માટે અવારનવાર ચમચ કરી પાણી બળી જાયને આમલીનું ડોહરૂં રેડી તે બળે અને પાટીયો તતરીને ઘી પર આવેને ઉતારવો. કેરીના દાહડા હોય તો કાચી કેરીને છોલી તેના ઝીણા કટકા કાપી તે હદી તોળા લેવી અને પાટીયામાં સેજ પાણી હોય ત્યારે એ કેરીના કટકાને ધોઇને માહે નાખવી, પણ એમાં આમલીનું ડોહરૂં નાખવું નહી. પણ તેને ભાગનું પહેલેથીજ અડધો પાશેર પાણી વધારે રેડવું. કેરી તથા આમલીને બદલે ચમે તો પાટીયો તૈયાર થવા આવેને જલદ સરકો નાના ચાર ચમચા નાખવો અને તે બળીને પાટીયો ઘી પર આવેને ઉતારવો. ઉપર લખેલો પાટીયો રોટલી સાથે ખાવાનો થશે, પણ ખીચડી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો બધો સામાન ઉપર લખ્યો છે તેના કરતાં ચોથા ભાગ જેટલો બીજો વધારે લેવો અને પકાવવામાં પાણી પણ પોણો પાશેર વધારે રેડીને પકાવવો, તેમજ કેરી હોય તો તેનાં છોલેલાં કાડચાં નાખવાં. શોખ હોય તો પાટીયામાં અડધુ ઘી અને અડધું સોજું મીઠું તેલ નાખવું. લીલાં કાંદા આવતા હોય તો તેની ઉપરનાં જાદાં નહી પણ કુમળાં પાદડાંને ધોઈ ઝીણાં કાપીને તે ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા લેવાં અને પાટીયા માટે કાંદા તળીયા પછી મસાલા સાથે એને પણ જરા ભુંજવો.

પાટીયો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

સોજું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, સોજી ચોખા કાઢેલી આમલી નવટાંક, નીમક તોળો ૧, આદુ; ધાણા

જીરાંનો મસાલો તથા દલેલાં મરી દરેક તોળો ૦ા, લસણ; દલેલી હળદ તથા આખું જીરૂં દરેક તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, સોજું નાળીયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. નાળીયેરને ખમણી તેનું ત્રણ પાશેર જેટલું દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં ગાળીને તેમાં આમલીને દોઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા. પછી ચોળાને ઠોહરૂં કાઢી લઇ ઘુંછો ફેંકી દેવો. આદુ લસણને છોલીને ઘુંદવું. જીરાંને પીસવું. બધી કોથમીર મરચાંને ધોઇ અડધી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથ પાદડાં લઇ તેની સાથે અડધાં મરચાંને પીસવું અને બાકીની કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી તેની સાથે બાકીનાં અડધાં મરચાંને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી જીરૂં, હળદ, મરી, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા પીસેલી કોથમીર મરચાં નાખી જરા ભુંજીને માહે ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને ગોસ્ત તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી ગોસ્ત ફાટવા આવેને કાપેલી કોથમીર, મરચાં નાખવાં અને ગોસ્ત ચરીને તદન નરમ થાયને આમલી સાથનું દુધ રેડી ત્રણ ચાર કકરા પડેને જરા વાર અંગારે ઉંધાડું રાખ્યા પછી ઉતારવું. મીઠો પાટીયો કરવો હોય તો દુધવાળાં ડોહરાંમાં એક સોપારી જેટલો સોજો ગોળ અથવા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ પીગળાવી ગાળીને લેવું. ગમે તો મીઠી જાદી કુમળી સેકતાની પાંચ સીંગને છોલી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ચાર પાંચ કટકાની દોરાથી અથવા સીંગના વાખથી ઝુડી બાંધી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી અને ગોસ્ત ફાટવા આવેને માહે નાખવી. બીલંબડી હોય તો ગોસ્ત ચરીયા પછી તે પણ દસ બારને ધોઇને માહે નાખવી અથવા કાચી કોયળ કેરીને છોલી તેનાં છ ફાડચાં કાપીને તે નાખવાં અથવા સોજી પાંચ કમરખના બબે કટકા કાપીને તે લેવી, પણ એ કોઇબી ચીજ નાખી હોય ત્યારે આમલી લેવી નહી. એ પાટીયા ચાવલ યા ખીચડી સાથે ખાવાનો થશે. પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો નાળીયેરનું દુધ એકજ પાશેર કાઢવું, તેમજ ગોસ્ત પકાવવામાં પણ પાણી બે પાશેર જેટલું

આખું લેવું. એક કુમળી પણ ફરધે મરઘીના સાફ કીધેલા કટકાને પણ ઉપલીજ રીતે પકાવવા.

પાટીયો ઘરભ સાથે ગોવારની સીંગનો.

કુમળી ગોવારની સીંગ શેર ૦ા, કાંદા શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી; ઘી તથા સોજું મીઠું તેલ દરેક નવટાંક, આખું જીરૂં તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦।, ધાણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક તોળો ૦।, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૨, સુકી ઘરભનો મોટો પાટ અડધો.

ઘરભને સાફ કરી સોજી ધોઇને બબે ઇંચના કટકા કાપવા. આમલીને એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ કુંછા ફેંકી દેવા. આખાં જીરાને ખોખરૂં કરવું. કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળાં ડાંખળાં સાથે લઇ મરચાં સાથે ધોઇને બેહને છુંદવું. સીંગનાં ડીચકાં તથા વાખ કાઢીને કાપવી નહી પણ હાથવડે ભાંજીને કટકા કરી દોઢ પાશેર પાણીમાં બાફીને પછી પાણી કાઢી નાખવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી વઘારની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી તેલ બેઉ સાથે કકડાવી તેમાં તળીને માહે બધો સામાન તથા નીમક મેળાને ઉતારી પાડીને પછી ઘરભના કટકા તથા ગોવારની સીંગને એમાં સંડોવીને પછી ઘરભના કટકાને માહેથી કાઢી લઇને પછી ડોહરૂં રેડીને પછી પાછા માહે એ કટકાને ઉપરથી મુકીને પાછું ચુલે મુકી પાણી બળે અને બધું ચરે ત્યાં સુધી ધીમે બળતે રાખી પાટીયો મજાહનો તતરેને ઉતારવો. ઘરભ ખાલી પસંદ હોય તો એક કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ધોવી.

પાટીયો તળેલાં કેળાંનો.

બરાબર પાકેલાં મોટાં તળવાનાં કેળાં ૬, કાંદા શેર ૧, સોજું મીઠું તેલ ભરેલું પાશેર ૧ થી ૧ાા, સોજું વચલું નાળીયેર ૧, સોજાં મોટાં સુકાં મરચાં ૫ થી ૭, આદુ તોળો ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૧૦, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડેઝર્ટસ્પુન) ૧, નીમક તથા કરીપાઉડર દરેક ઉપસેલી

ભરેલી ચમચી ૨, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨,

કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ કોરડાં કરીને બારીક કાપવાં. આદુ લસણને છોલી ધોઇને એની સાથે કરીપાઉડર, ધાણાજીરાંનો મસાલો, મરચાં, જીરૂં, હળદ સઘળું બારીક પીસવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. કેળાંને ધોળવાં નહી પણ એમજ છોલી દોઢ ઇંચ જેટલા લાંબા કટકા કાપી તેને છરીવડે ઉભા બે ભાગમાં ચીરી અંદરથી કાપીને નેસ કાઢી નાખવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં એક પાશેર ગરમ પાણી રેડી ચોળીને દુધ કાઢી લઇ બીજી વખત પાછું એટલુંજ પાણી રેડી એમજ દુધ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી કલાઇ ભરેલા પાટીયામાં તેલ કકડાવી બળતું જરા ધીમું કરી માહે કેળાંનાં કટકા નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને લાલ તળાયને કાઢી લઇ અંદર કાંદા નાખી તેને તળીને પછી માહે બધો પીસેલો સામાન નાખી ફેરવ્યા કરવું અને ને તળઇને બરાબર સોહડમ નીકળેને નીમક તથા કાપેલી કોથમીર ભેળીને ઉતારી નાળીયેરનું દુધ રેડી તેને મસાલામાં બરાબર મેળવીને પછી તળેલાં કેળાં ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને બધું દુધ સુકાઇને તેલ બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. એ પાટીયો ખીચડી સાથે વધારે સારો લાગે છે. એ પાટીયામાં બુમલા નાખવા હોય તો મોટા ૭ સુકા બુમલાને પાંખ પુછડાં કાપી સમારી ધોઇને થોડો વખત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ચીરીને અંદરનો કાંટો કાઢી નાખી લુછીને કોરડા કરવા અને ઉપર લખ્યા મુજબનાં કેળાંનાં કટકાને તળીને કાઢી લઇને પછી અંદર બુમલાને તળીને એને પણ કાઢી લીધા બાદ ઉપર મુજબ કાંદા તળીને દુધ ભેળાયા પછી માહે કેળાં નાખતી વેળા સાથે તળેલા બુમલાને પણ અંદર ભેળીને પછી ઉપર મુજબ પાટીયો તૈયાર કરવો. પણ બુમલા નાખ્યા હોય ત્યારે તેને ભાગનાં દોઢથી બે કેળાં ઓછાં લેવાં.

પાટીયો તાજા બુમલાનો.

મોટા તાજા બુમલા ૬ અને સેજ નાના હોય તો ૭, ઘી તથા કાંદા દરેક નવટાંક, સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી નોળા ૨, ધાણા

જીરાંનો મસાલો તથા આખું જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, લસણની છુટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૧ા, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૧ા, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આમલીને ભાંજી છુટી કરી કોડીનાં કપમાં નાના ચાર ચમચા ભરી ઠંડાં પાણી સાથે વીસ મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળી ચોળીને બધુ ડોહરૂં કાઢી લઈ છુ છો ફેંકી દેવો. બુમલાને સમારી ડોકાં કાપીને કાઢી નાખી પેટું ચીરી ત્યાંથી બધું કાઢી નાખી ઘસ્ભ હોય તો માહે તેને રેહવા દેવી અને પુછડી તરફથી લગભગ પોણી ઇંચ જેટલો કટકો કાપીને કાઢી નાખીને પછી આટો લગાડી સોજાં ધોઇને અકેક બુમલાના બબે કટકા કાપી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક સાથે બરાબર ભેળીને વીસ મીનીટ રાખવા. તેટલાં લસણને છોલવું અને મરચાં તથા કુમળા ડાંડા સાથે કોથમીરનાં પાદડાં લઈ ધોઈ પાણી નીચવી કાઢીને એ ત્રણુડે સાથે લસણ તથા જીરાંને પાતા ઉપર બારીક પીસવુ અને કાંદાને છોલી છુંદનાં પડી જુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલાં પાટીયામાં ઘીમાં શીકા લાલ તળીને માહે બધો પીસેલો તથા અમથો મસાલો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી આટો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે ભુંજાવાનો બરાબર સોહડમ નીકળેને માહે આમલીનું ડોહરૂં તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી મરચાંનો શોખ હોય તો સોજી મરચાની ભુકી પણ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી ભેળી હેઠે મસાલો લાગે નહી માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને આમલીનું પાણી બળીને ઘી બરાબર છુટું પડે ત્યારે તપેલીને ઉતારવી અને બુમલાના કટકા ભાગે નહી તેમ માહે ચમચથી બરાબર મેળવી સંડોવીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઢાકણ ઢાંકવુ અને પાટીયો તુર્ત ખાવો હોય તો ત્રણ મીનીટે એક કકરો પડેને ઉતારવું. પણ હેઠે બુમલા વળગે નહી માટે એટલા વખતમાં બે વખત તપેલીને કાંથામાંથી પકડી ઉંચકીને માહેનું જરા હલાવીને બુમલાને તેની જગ્યા પરથી ખસેડવા અને ઉપર લખ્યા મુજબ ત્રણ મીનીટે તૈયાર થાયને ઉતાર્યા પછી પાટીયો કાઢવો. પણ ઘણા બુમલાનો પાટીયો કરવો હોય તો એક કકરો પડતાં જરા વધારે વાર લાગશે અને તેમ ચુલે રહેતાં બુમલા પોચા થઇ જશે, માટે તેમ થાય નહી તેની સંભાળ રાખી બુમલા ચરેને કકરો પડવા અગાઉજ ઉતારી

પાડવું. પણ તૈયાર થયા પછી પાટીયેા તુર્ત ખાવેા નહી હેાય તેા ઉપર મુજબ ચુલે મુકયા પછી એકથી દેાઢ મીનીટ રાખીને ઉતારી પાડી ઢાંકણુ કાઢી નાખીને ઉપર કપડું ઢાંકવું. કારણ ઢાંકણુ પર બાફ લાગી તેનું પાણી થઇને તે પાટીયાંમાં પડવાથી રસ પતળેા થઇ જશે એમ રાખી ઠંડું પડે પછીજ ઢાંકણું ઢાંકવું અને ખાતી વેળા પાછું ચુલે મેલી અંદર કકરેા પડવા માંડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ કે એકવાર પકાવ્યા પછી પાછું ચુલે વધુ વખત રાખતાં બુમલા પેાચા થઇ જાય છે. એ પાટીયેા રેાટલી અથવા ભાત્રાં ધાંનદાળ સાથે ખાવાનેા થાય છે. પણ એ પાટીયેા જરા ઢીળા રસ સાથનેા થાય છે માટે બુમલાને ઉપર મુજબ રાંધવાને બદલે કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ધેાતાં નરમ ધટ કપડાંથી બરાબર લુછી કેારડા કરીને પછી પકાવ્યાથી એ પાટીયેા તુર્ત ખાવા માટે મજાહનેા ઘટ રસનેા થાય છે. પણ પાટીયેા રાખીને પછી પાછેા ગરમ કરતાં તેા એમાંથી બુમલાનું પાણી જરા છુટે છે ખીચડી સાથે ખાવાનેા પાટીયેા કરવેા હેાય તેા બુમલા તેા ઉપર લખ્યા જેટલાજ લેવા પણ બીજો બધેા સામાન ઉપર લખયા કરતાં એવડેા લેવેા અને સેાળાં અડધાં નાળીયેરને ખમણી તેમાં નાના પાંચ ચમચા ભરી ગરમ પાણી ભેળી ચેાળીને બધું દુધ કાઢી ઝાંઝરાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં પંદર વીસ મીનીટ કેાડીનાં વાસણમાં આમલીને ભીનવી રાખયા પછી ચેાળીને બધું ડાહરું કાઢી લઇ છુંછેા ફેંકી દેવેા. પછી ઉપર મુજબ કાંદા તળી તેમાં બધેા સામાન ભુંજયા બાદ આમલી સાથનું નાળીયેરનું દુધ રેડી ઘી પર આવે ત્યારે ઉતારીને ઉપર લખયા પ્રમાણેજ તુર્ત ખાવા માટેનેા અથવા પાછેા ગરમ કરીને ખાવાનેા પાટીયેા બનાવવેા.

પાટીયેા તાજા બુમલાનેા સંઠાવેલેા.

ઉપર પાટીયેા તાજા બુમલાનેા છાપેલેા છે તેમાં લખ્યા મુજબના તેટલાજ બુમલાને તેમજ સમારી તેજ મુજબ નીમક લગાડીને રાખવા. તેટલાં એજ પાટીયામાં રેાટલી સાથે ખાવાનેા પાટીયેા છપેલેા છે તેમાં લખ્યા જેટલેા બધેા સામાન લેવેા, પણ એમાં કાંદા લેવા નહી, તેમજ આમલી પણ ઉઠી તેાળાજ લઇ તેને પાણી વગર એમજ બારીક પીસવી અને લસણને છાલી કેાથમીર, મરચાં તથા જીરાં સાથે પીસી તેમાં હળદ, દલેલાં મરી, ધાણાજીરાનેા

મસાલો, પીસેલી આમલી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવું. પછી બુમલાને નીમક લગાડયાને પંદર મીનીટ થાયને આટો લગાડીને સોજા ધોઇ એ બધા મસાલામાં હાથ વડે સારીકાની સંદોવી લોઢી પર એક પાશેર ઘી અથવા અડધું ઘી અને અડધું સોજુંં મીઠું તેલ નાખી ધીમી આંચે બરાબર કકડાવીને તેમાં સંડોવેલા બધા બુમલાને મસાલા સાથેજ મુકી ચપચથી બગબર ભેગાને પછી પાંથરીને મુકવા. તે પછી બે ત્રણ મીનીટ થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બુમલાને ચમચથી ફેરવવા અને પાટીયો તતરીને ઘી પર આવેને રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવો એ પાટીયો મજાહનો થાય છે

પાટીયો તાજી માછલીનો.

છમણાં; રામસ; મોટી બોઇ અથવા માગનની કટકીઓ જે એમાંની એક ચીજ હોય તે રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલા આમલી તોળા ૩, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।।, કોથમીર ઝુડી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, છુટી લસણની કળી ૬, સોજુંં મીઠું નાળીયેર ૦।।, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી અડધા પાશેર જેટલાં પાણી સાથે પાતા ઉપર પીસીને કોડીનાં બોલમાં દુધ કાઢી પાછું એટલુંજ પાણી નાખી એમજ પીસીને દુધ કાઢી બધું મળીને દોઢ પાશેર દુધ કરી માહે આમલી નાખીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ કુંછો ફેંકી દેવો. લસણને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. પછી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને છુંદવુ અથવા જરા જાડુ પીસવું. ઉપર લખેલી જે એક માછલી હોય તેને સમારી કટકીઓ કાપવી પણ રામસની મોટી કટકીના બબે કટકા કાપી ઉપલે વજને એક રતલ લઇ નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી ધોવી. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડા ઘણો બારીક ભુકો કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ધીમા ફીકા લાલ તળી તેમાં બધો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ચોખાનો આટો નાખી બધું ભુંજીને આમલીવાળું દુધ રેડી

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચાથી બરાબર મેળવીને પછી અંદર માછલીની કટકીઓ મુકી ઢાંકીને ચુલે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે જરા વારે તપેલીને ઉંચાડી કાંથાપરથી ઉંચકીને હલાવવું અને માછલી ચરીને રસ ઘાડો થાયને જરા વાર અંગારે રાખીને ઉતારવું. શોખ હોય તોજ અડધું ઘી અને અડધું ઘણુંજ સોજું મીઠું તેલ લેવું. નાની બોઈ હોય તો તેને આખીજ રાખવી. મોટા એક છમણાની અંદરથી સમારીને સાફ કીધેલી કટકીનું વજન એક રતલ થાય છે.

પાટીયો તાજી માછલીનો સાધારણ.

કોઈ પણ જાતની તાજી માછલીને સમારી કટકીઓ કાપવી અને મોટી બોઈ હોય તો તે અકેકના બબે કટકા કાપવા, પણ નાની હોય તો આખીજ રાખવી. અને તે એક રતલ લઈ નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. પછી આએ ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત કોળમીજ લેવી નહી અને તેજ રીતે એ માછલીનો રસવાળો અથવા તતરેલો પાટીયો બનાવવો. પણ એ કોળમીના તતરેલા પાટીયામાં લીલા કાંદાના પાદડાં જેને કાંદાની ફુલ કેહ છે તે નાખવા છાપેલું છે તેમ એ માછલીના પાટીયામાં નાખવું નહી, તેમજ પાણી પણ માછલી ચરે તેટલુંજ નાખવું, એકદમ ઘણું નાખવું નહી અને એમાં કાંદા પણ એક પાશેરજ લેવા.

પાટીયો તુરીયાંની છાલનો.

મીઠાં તુરીયાંની છાલની બધી કંગન બરાબર કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી જે છાલ રેહ તેના અકેક ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૦॥, કાંદા શેર ૦॥, ઘી નવટાંક, ચીચોરા કાહેલી આમલી તોળા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખું જીરૂં; દલેલી હળદ તથા ધાણા જીરાંનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, લસણનો કડો ૧, કોથમીર જુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાશેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ કુંછા ફેંકી

દેવો. લસણને છોલી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ એ બધાં સાથે ઝીણાં પીસવું. તુરીયાની છાલના કકડાને ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે પીસેલો મસાલો તથા બાકીનો બીજો મસાલો ભેળા તે ભુંજાવાનો જરા સોહડમ આવેને તુરીયાંની છાલ તથા નીમક નાખી બે પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું. પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને પાણી સુકાય તેટલાં છાલ નરમ થઈ નહી હોય તો બીજું ગરમ પાણી જરા રેડી છાલ તદન નરમ થાય ત્યારે આમલીનું ડોહરૂં નામી એક જોશ આપીને ઇંગારે ઉઘાડું રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવું.

પાટીયો ભાજી અથવા ભીંદામાં કોળમીનો.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોળમી રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની નાની ઝુડી ૧૩, કોથમીર ઝુડી ૩, સુવાની ભાજી ઝુડી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, લસણની છુટી કળી ૫, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આરો ખપ મુજબ.

કોળમીને સમારી અંદર જાદો કાળો દોરો હોય છે તે કાઢી નાખીને નીમક લગાડી અડધો કલાક રાખ્યા પછી સોજી ધોવી. બેઉ ભાજીને સમારી સોજી ધોઇને બારીક કાપવી. લસણને છોલવું અને કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથે પાદડા લઇ મરચા સાથે ધોઇ એ ત્રણેને પીસવું. આમલીમાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી નાખી કોઠીનાં વાસણમાં પોણો કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચોળી ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેકી દેવો. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળી માહે બધો મસાલો ભુંજીને તેમાં કોળમી, ભાજી તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળવી કોળમી નાની હોય તો એક અને મોટી હોય તો દોઢ પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને કોળમી તથા ભાજી બરાબર ચરેને આમલીનું ડોહરૂં રેડી પાટીયો તતરેને ઉતારવો. ભીંડા સાથે કોળમીનો કરવો

હોય તો ઉપર મુજબજ પણ ભાજી નાખ્યા વગર પાટીયો રાંધવા મુકવો અને કોળમી જરા નરમ થાયને કુમળા વીસ ભીંડાને ધોઇ લુછી કોરડા કરીને તેના એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને તે કોળમીમાં ભેળી ઉપર મુજબ એનો તતરેલો પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો લેવટી અથવા અંબારનો.

ઘણીજ બારીકમાં બારીક લેવટી તોળેલી શેર ૧, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૦ા થી ૦ાા, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દળેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી કળી ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, તાજા ઇંડાં ૪, જલદ સરકો પાઇંટ ૦ા, નીમક ખપ મુજબ.

લસણને છોલીને જીરાં સાથે છુંદવું. મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. લેવટીને ચુંટી સાફ કરી થોડું નીમક લગાડીને દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ઘણી સાફ ધોઇને તેમાં હળદ તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો ભેળવો. ઇંડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ હોલવી રાખવાં. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માંહે છુંદેલું જીરૂં લસણ ભેળી તે જરા તળીને પછી લેવટી તથા બીજો બધો સામાન મેળવી સપાટ ભરેલા બે ચમચી નીમક નાખી ધીમે બળતે રાખવું. પણ અંદર ચમચ ફેરવવી નહી અને પાટીયો સુકો થાયને ઉતારવો. સરકાને બદલે સાજી નવટાંક આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક પાશેર પાણી સાથે અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ડોહરૂં કાઢીને મરજી પડે તો તેમાં એક સોપારી જેટલો ગોળ ભેળીને તે નાખીને પકાવવું. લેવટીને બદલે તાજી અંબારનો પણ એજ રીતે પાટીયો બનાવવો. પણ અંબારને ધોયા પછી કપડાંમાં નાખી કોરડી કરીને પછી ઉપર લખ્યા કરતાં અડધોજ સરકો નાખીને પકાવવી. એ બેહુ પાટીયો ઘણો સરસ થાય છે.

પાટીયો લોઢી પરનો સુકા બુમલાનો.

વચલા મધ્યમ કદના સુકા સાજા બુમલા ૧૦, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૦ા, ઘી અથવા સાજું મીઠું તેલ નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી સાજી આમલી તોળો ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા દળેલાં મરી દરેક તોળો ૦ાા, દળેલી હળદ તોળો ૦ા.

કાંદાને છોલી ઝુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પટેટાને છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા. બુમલાને સમારી સોજા ધોઇ ચીરીને અંદરનો કાંટો કાઢી નાખ્યા પછી એકેક બુમલાના પાંચ પાંચ કટકા કાપવા. આમલીને સાફ કરીને પાતા પર બારીક પીસવી. પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી લાઢીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે પર બેવેલો બધો સામાન નાખીને ઉપર ઉલટું ઢાંકણું ઢાંકવું અને થોડી વાર પછી ઉઘાડી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરીને પાછું ઢાંકી એમ કરીને થોડે થોડે વારે ઉઘાડીને ફેરવવું અને બધું તળાઇ લાલ થઇને પાટીયો તતરીને ઘી પર આવેને ઉતારવો. તીખો પાટીયા કરવો હોય તો બધા સામાનમાં ભેળ વગરની સાફ મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખવી, તેમજ મીઠાસ પસંદ હોય તો સાફ કીધેલો ગોળ એક સોપરી જેટલો અથવા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને બધા સામાન સાથે ભેળવી.

પાટીયો સધરાંનાંનો.

મોટો તાજો છમણો ૧; મોટી તાજી બોઇ ૩ થી ૪, અથવા રામસની કટકી ૩, ઘી પાશેર ૧।।, બીયાં વગરનું વેગણું શેર ૦।।।, કાંદા શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી સાફ આમલી નવટાંક, ચણાનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો; આખું જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી કળી ૭, જાદી મોટી કુમળી સેકતાની સીંગ ૫, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૨, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

રામસની કટકીઓ લેવી, છમણાને સમારીને જરા જાદી કટકીઓ કાપવી અને બોઇ હોય તો તેને સમારી પેટું ચીરી માહેથી સાફ કરીને આખીજ રાખવી અને એ ત્રણમાંની જે એક માછલી હોય તેને બરાબર નીમક લગાડીને લગભગ અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સાફ ધોવી. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. વેંગણાંને છોલી ઉભા ચીરીયાં કાપીને તેના ત્રણ ઇંચના કટકા કાપવા અને સીંગને છોલી બબે ઇંચના કટકા કાપી વાંસથી યા દોરાથી ચાર ચાર કટકાની

ઝુડી બાંધી વેંગણાની સાથે ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોવું, કાંદાને છોલીને કટકા કાપવા, લસણને છોલવું અને એ ચારે ચીજ સાથે જીરાંને પણ પાતા ઉપર સેજ જાડું જેવું પીસવું, બારીક કરવું નહી. પછી તદન કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં એ પીસેલો મસાલો, ધાણાજીરાંનો મસાલો, હળદ તથા મરી નાખી ચમચથી મેળવવી ફીકો લાલ તળાને ચણાનો આટો નાખી તેને જરા ભુંજીને એક પાશેર પાણી તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક નાખી વેંગણાના કટકા તથા સીંગની ઝુડી નાખી બે પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને એ બેઉ ચીજ ચરે તેટલાં પાણી સુકાય તો ગરમ પાણી બીજું ખપવું ઉમેરી બેઉ ચરે અને સેજ રસ હોયને ઉપરથી માછલીની કટકીઓ સુકી કરતું આમલીનું ડોહરૂં રેડીને ઢાંકવુ અને એક કકરો પડેને તપેલીને કાંથા પરથી પકડી ઉંચકીને હલાવી માછલી ચરી હોય તો ઉતારવું, પણ નહી ચરી હોય તો ઢાંકણુ પર સેજ પાણી આપી ચરેને ઉતારવું. વચલાં યા નાનાં પાકાં પાશેર ટામેટાંને ધોઇને ગમે તો માછલીની ઉપર તે મુંવાં, તેમજ કાચી કેરી મળતી હોય તો ત્રણ કોવળ કેરીને છોલી ઉભા બબે ફાડચાં કાપીને તે પણ ટામેટાં સાથે નાખવી. પણ કેરી હોય ત્યારે આમલી બે તોળાજ લેવી. ગમે તો આમલીનાં ડોહરાંમા એક તોળો સોજો ગોળ પીગળાવીને પછી તે નાખવું. એક મોટા છમણાની સમારેલી કટકીઓ એક રતલ થાય છે.

પાટીયો સરકામાં તાજી તથા સુકી માછલીનો.

તાજા સોજા છમણા જોડી ૧, કાંદા શેર ૦॥, ઘી નવટાંક, સુકાં મરચાંની સોજી સુકી તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા આખું જીરૂં દરેક તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૩, લસણ કડો ૧, સોજો સરકો બાટલી ૦।, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણાને સમારીને કટકીઓ કાપી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાંને ધોઇને કોરકું કરવું. લસણને છોલવું. પછી બધા સામાનને બારીક પીસી તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી તથા સરકા સાથે ભેળીને તેમાં માછલીની કટકીઓને

ખરમોટી ધીમે બળતે ઉંધાડું સુકી જરા વખત પછી તપેલીને ઉંચકીને હલાવવી અને પાટીયો તદન સુકો થાયને ઉતારવો. બીજી કોઈ પણ જાતની તાજી માછલી પણ બે છમણાના વજન જેટલી લઇને તેનો પણ ઉપર મુજબ પાટીયો બનાવવો. સુકી માછલી અથવા સુકા બુમલાનો ઉપલી રીતે બનાવેલો પાટીયો બે ચાર દીવસ સુધી બીગડતો નથી. પણ સુકી માછલીને પોચી થય ત્યાં સુધી ગરમ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછીજ તેનો પાટીયો બનાવવો. મોટા તાજા એક છમણાને સમારી પેટાંમાંનું બધું કાઢી નાખ્યા પછી કાપેલી કટકીઓ એક રતલ થાય છે.

પાટીયો સુકા બુમલાનો સરકામાં.

સોજા મોટા સુકા બુમલા ૨૫, ઘી તથા સોજું મીઠું તેલ દરેક શેર ૦ા, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આખું જીરૂં તથા સોજી મરચાંની ભુકી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણના વચલા કડા ૨, ઘણો સોજો સરકો પાઇંટ ૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, લીલી હળદનો સોપારી જેટલો ગાંગડો ૧.

કોડીનાં વાસણ આમલીને સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. બુમલાને સમારી સોજા કરી ઠંડાં પાણીથી ધોઈ કપડાંથી લુછીને કોરડા કરી બબે કટકા કાપી ભાગે નહી તેમ ચીરીને અંદરનો કાંટો કાઢી નાખવો. લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરવું. પછી બધા મસાલાને પીસી તેમાં નીમક ભેળાને પછી તેમાં બધા બુમલાના કટકા મેળવી તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં અથવા સોજી વપરાયલી માટીની તપેલીમા ઘી તેલ બેઉ સાથે કકડાવી તેમાં સંરોવેલા બુમલા મસાલા સાથેજ નાખી આમલીનું સરકા સાથનું ડોહરૂં રેડી ચુલે ધીમી આચે ઉંધાડું સુકવું પણ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે અવારનવાર ચમચ કરવી અને પાટીયો તતરીને સુકો થાયને ઉતારવો. એ પાટીયો પાંચ ૭ દીવસ રહી શકે છે.

પાટીયેા સુકી માછલી, બુમલા, છેાલા અથવા લેવટાનેા.

સુકા છેાલા અથવા કેાઇબી જાતની સુકી માછલીનેા પાટીયેા કરવેા હેાય તેા માછલાના કટકા કાપી તેને અથવા કેાળમીના સુકા છેાલાને કકડતાં પાણીમાં થેાડી વાર ભીનવી રાખ્યા પછી સારીકાની સેાજ્જું ધેાવું. પછી આગ્રે ચેાપડીમાં પાટીયેા કેાળમીનેા સાધારણ છાપેલેા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનેા બીજો બધેા સામાન લેવેા, ફક્ત તાજી કેાળમી લેવી નહી, તેમજ એમાં નીમક પણ લેવું નહી અને તેમાં લખેલી રીતે એનેા તતરેલેા રેાટલી સાથે ખાવાનેા અથવા રસવાળેા ખીચડી સાથે ખાવાનેા જે જોઇયે તે પાટીયેા કરવેા. મીઠેા પાટીયેા કરવેા હેાય તેા એક તેાળેા ગેાળ યા ખાંડ નાખવી. સુકા લેવટા અથવા સુકા બુમલા હેાય તેા તેને કકડતાં પાણીમાં બેાળી રાખવું નહી પણ સમારીને બુમલાના કટકા કાપી ધેાઇને કાંટા સાથે પસંદ નહી હેાય તેા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચીરીને કાંટા કાઢી નાખવા અને લેવટાને પાંખ પુછડાં કાપી આખાજ રાખીને સેાજા ધેાવા અને ઉપર પ્રમાણેજ લેવટાનેા તથા બુમલાનેા પાટીયેા કરવેા. પણ સુકા છમણા સાથે બુમલાનેા પાટીયેા કરવેા હેાય તેા તેમાં બીજો બધેા સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનેા લેવા ઉપરાંત છેાલેલાં રાતાં કેાહેાળાંના પાશેર કટકા તથા વસઇનાં પાકાં મેાટાં બે કેળાંને છેાલી તેની જગ જાદી કાતરીએા કાપીને માહે તે પણ નાખીને મજાહનેા તતરાવેલેા ઘી પર પાટીયેા બનાવેલેા સારેા થાય છે. પણ બુમલા છમણાનાં મીજાંન સર બેઉ એક સરખુંજ લેવું. સુકા બુમલા છમણાનેા ભાજીમાં પાટીયેા કરવેા હેાય તેા આગ્રે ચેાપડીમાં પાટીયેા, ભાજી અથવા ભીંડામાં કેાળમીનેા છાપેલેા છે તે મુજબનેા બીજો બધેા સામાન લઈ કેાળમીને બદલે સુકા બુમલાના તથા છમણાના ભેગા કટકા કેાળમીના જેટલાજ લઇને તેજ મુજબ ભાજીમાં પાટીયેા કરવેા, ભીંડા લેવા નહી.

પાટીયેા સંડેાવેલેા તાજી કેાળમી, અંબાર, તાજા લેવટા અથવા લેવટીનેા.

કેાટળાં કાઢીને સમારી કેાળમી; અંબાર; તાજા લેવટા અથવા લેવટી એ ચારમાંનું જે એક હેાય તે રતલ ૦॥, કાંદા પાશેર ૧॥, ઘી તથા સેાજ્જું મીઠું તેલ દરેક શેર ૦।, ચીચેારા કાઢેલી આમલી

તોળા ૨, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૪, લસણનો કડો ૧, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આખું જીરૂં; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

સમારેલી કોળમી અથવા મોટા લેવટાને વજનસર નીમક લગાડીને વીસ પચીસ મીનીટ રાખવું. અંબારને સમારવી અને લેવટી હોય તો તેને ચુંટીને સોજી કરવી અને એ બેઉને થોડુંજ નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખવું. તે પછી એ બધાંમાંનું જે એક હોય તેને ચોખાનો આટો લગાડીને સોજું ધોવું. એ રીતે નીમક લાગે તેટલાં વખતમાં લસણને છોલવું જીરાંને ખોખરૂં કરવું. કોથમીર મરચાંને ધોઈ કોરડું કરી એક ઝુડીનાં પાદડાં કાઢીને જુદાં રાખવાં અને બાકીની કોથમીરનાં કુનગાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઈ નવટાંક કાંદાને છોલીને તેની સાથે એ ડાંખળાં સાથની કોથમીર, મરચાં તથા લસણને પીસી તેમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો, ખોખરૂં કીદેલું જીરૂં, હળદ, મરી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળાને તેના બે ભાગ કરી પાટીયા માટે તૈયાર કીધેલી ધોવલી જે એક ચીજ હોય તેને એક ભાગમાં ખ-મોટવી, એટલે હાથવડે મસાલામાં ભેળીને સંડોવવી. ત્યારબાદ બાકીના કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં પેહલે તેલ નાખી ચુલે મુકી તે બરાબર કકડે પછી તેમાં ઘી નાખવું અને તે પણ કકડે પછી માહે કાંદા નાખી લાલ તળી પેલા બાકી રહેલા અડધા મસાલાને અંદર નાખી ચમચથી ભેળી જરા તળીને ઉતારી પાડી તેમાં પેલી મસાલામાં સંડોવેલી જે એક ચીજ હોય તે તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવી પાછું ધીમી આંચે મુકી આમલીના કટકા કરીને તે છુટા છુટા અંદર મેલી પેલાં એક ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ઉપરથી છાંટવાં અને કોળમી હોય તો તે ચરે તેટલું મીજાનસરનું ખપતું પાણી નાખવું પણ લેવટા હોય તો સેજ પાણી રેડવું અને અંબારમાં તો ઢાંકણ પર પાણી આપી કદાચ જરૂર હોય તોજ તે અંદર નાખવું, પણ લેવટી હોય તેમાં તો ઢાંકણપરજ પાણી આપી અંદર મુદલ નાખવું નહી. પછી પાટીયો ચરી તતરેલો ઘીપર આવે ને ઉતારવો.

પાટીયેા સંડેાવેલેા તાજી માછલીનેા.

સમારેલી તાજી છમણાની કટકીઓ; કુમળા રામસની કટકીઓ અથવા બોઇ માછલી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી તોળા ૩, ગોળ તોળો ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, લસણનો નાનો કડો ૧, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી છમણા હોય તો તેની જરા ભરેલી જાદી કટકીઓ કાપવી, રામસની કટકાઓ લેવી, બોઇ હોય તો તેને સમારી પેટું ચીરી તેમાનું બધું તથા ચુંઇ કાઢીને સાફ કરી નાની હોય તો આખીજ રાખવી અને મોટી હોય તો બબે કટકા કાપી એ ત્રણ-માંનું જે એક હોય તે ઉપલે વજને લેવું અને તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી ધોવી. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાશેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો કલાક ઢાકી રાખ્યા પછી ચોળી બરાબર નીચવીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેકી દેવો. એ રીતે માછલીને નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધોઈ દોઢ ઝુડી કોથમીરના પાદડાં તથા બે મરચાંને બારીક કાપવું અને બાકીની દોઢ ઝુડી કોથમીરના પાદડાંને કુમળાં ડાખળાં સાથે લઇને તેને બાકીના મરચાં સાથે પીસી એ પીસેલાં તથા કાપેલાં કોથમીર મરચાં સાથે બીજો બધો મસાલો તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળવી તેમા ધોયલી માછલીને હાથ વડે સંડોવવી, એટલે હાથ વડે મસાલા સાથે ભેળવી. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામા ઘીમાં લાલ તળી તેમાં લસણ વઘારી એક પાશેર પાણી રેડી તે મેળવીને પછી માંહે માછલી મુકી ઢાકણ ઢાકી બળતે રાખવું અને એક કકરો પડેને આમલીનાં ડોહરામાં ગોળ પીગળાવીને તે ફરવું તપેલીમાં રેડી બળતું જરા ધીમું કરવું અને માછલી ચરીને સેજ રસ સાથનો પાટીયો થાયને ઉતારવો. ગમે તો આમલી દોઢ તોળો લઇને તેને અડધા પાશેર સરકામાં ઉપર લખ્યા જેટલો વખત ભીનવી રાખી તેનું ડોહરૂં કાઢી તેમાં ગોળ ભેળીને તે રેડવું. એક મોટા છમણાને

સમારી પેટાંમાંનું બધું તથા ચુઇ કાઢી નાખ્યા પછી કાપેલા મોટા એક છમણાના બધા કટકાનું વજન એક રતલ થાય છે.

પાટીયો સાંધનો.

સાંધનાં પાંખ પુછડાં છરા વડે ભાંજીને કાઢી નાખી એક તપેલીમાં પાણી કકડાવી તેમાં એક નાનો ચમચો ઉપસેલો ભરીને નીમક નાખી તેમાં સાંધ નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ખુબ ઉકાળવુ. સાંધ બરાબર બફાય છે ત્યારે તેનાં કોટળાંનો રંગ લાલ થાય છે. પછી કાઢીને છરા વડે કોટળાં ભાંજી અંદરનું માસ કાઢીને તેના કટકા કાપવા અને આપ્એ ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધાર છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બધો સામાન લઇ કોળમીને બદલે એ સાંધનાં માસનો તેમજ પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો સાંધયાંનો ભરૂચનો.

કોળમી જેને ભરૂચમાં સાંધીયાં કેહે છે તે ઘણી મોટી સમારેલી કોળમી રતલ ૧, સુકા તથા લીલા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, સોજુ મીઠું તેલ શેર ૦ાા, કુમળાં પાદડાં સાથનુંજ લીલું લસણુ તોળા ૨, સુકું લસણ; લીલી હળદ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળો ૧, કાળાં મરીના દાણા તોળો ૦ાા, ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૬, મોટાં સુકાં મરચાં ૬, લીલાં મરીના દાણા ૩૦, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

સમારેલી કોળમીની અંદર જાદા કાળા દોરા જેવી નેસ હોય છે તે કાઢી નાખી બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. ભાજીને ધોઇને બધાં પાદડાં કાઢવાં, ડાંડા લેવા નહી. લીલું લસણુ તથા લીલાં મરીને ધોઇને બારીક કાપવુ. સુકાં લસણુને છોલીને બારીક ભુકા જેવું કાપવું. કોથમીરને ધોઇ પાદડાં કાઢીને બારીક કાપવાં અને એ કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે લીલી હળદ, સુકાં મરી, જીરૂં, લીલા તથા સુકાં મરચાંને બારીક પીસીને તેમાંથી અડધો મસાલો જુદો કાઢી બાકીના અડધામાં કોળમીને ખરમોટવી અને તેલ તથા ઘી બેઉ

અડધું લઈ તેને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બરાબર કકડાવીને તેમાં અરમોટેલી કોળમી મસાલા સુધાંજ નાખીને બરાબર તળવી. ત્યારબાદ સુકા તથા લીલા કાંદ ને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપી બીજા એવાજ કલઈવાળા પાટીયામાં બાકી રહેલાં અડધાં ઘી તથા તેલને કકડાવીને તેમાં બેઉ કાંદાને અર્ધકચરા તળવા, લાલ કરવા નહી અને તેમાં બાકી રહેલો પેલો પીસેલો અડધો મસાલો, દલેલી હળદ, લીલાં મરી, લીલું તથા સુકું લસણ સઘળું ભેળી તળીને પેલી તળેલી કોળમી તેમાંજ બધાં ઘી તેલ તથા મસાલા સુધાંજ નાખી ભાજીનાં તથા કોથમીરનાં પાદડાં તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક ભેળી પાંચ સાત મીનીટ ઢાંકવું, પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી. પછી એક પાશેર ધરમ પાણી રેડી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને ધીમી આંચે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ કરવી અને કોળમી બરાબર ચરે અને પાટીયો ધીપર આવેને ઉતારવો. એ પાટીયો સાધારણ કોળમીના પાટીયા જેવો નહી પણ તદન જુદાજ ટેસ્ટનો લાગે છે. લીલાં મરી નહી હશે તો ચાલશે. તેલ પસંદ નહી હોય તો બધું ઘી લેવું. ઘણી મોટી કોળમી નહી હશે તો સાધારણ કોળમી પણ ચાલશે. પણ તે જલદી ચરશે માટે કોળમી નહી હશે તો સાધારણ કોળમી પણ ચાલશે. પણ તે જલદી ચરશે માટે પકાવવામાં પાણી ઓછું નાખવું.

પાણી પુરા.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો અડધો રતલ લેવો અને તેને કલઈવાળા થાળીમાં ચાળી તેમાં કઠણ ઘી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી અંદર બે પાલુમ ભેળા ૦। રતલ સોજી ખાંડ મેળવીને થાળામાં એક ઇંચ જેટલું એ આટાનું પડ પાંથરી રાખવું અને એક નાની કીટલીમાં પાણીને ચુલે મુકી તે ખુબ કકડીને અંદર ઉછળે ત્યારે ઉતારીને પેલો થાળામાંનો આટો બધો બરાબર બફાય તેમ તેની ઉપર એ પાણી રેડી સેજબી આટો કાચો કોરડો રાખવો નહી, તેમજ પતળો પણ થવા દેવો નહી. તે પછી એ આટાને તવાથા વડે મેળવી નાખીને પછી હાથથી ઘણો વખત ખુબ તરેહ મસળીને એક કલઇવાળા તપેલીમાં અથવા મોટાં કોડીનાં

ખોલમાં આટો નાખી પેલી કીટલીમાનું ગરમ પાણી તેમાં જરા જરા નાખી સેજબી ગાંગડો રેહે નહી તેમ સોજા હાથની મુઠ્ઠી વડે જોરમાં ઘુંટીને ઘણા ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી તૈયાર કરવી. તે પછી સપાટ તળીયાની લોઢી અથવા ઠીકરાંને ચુલે અંગાર ઉપર મેલી તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર ચમચા વડેજ રાંધી ચોપડવું અને તે ગરમ થઇને ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એક ઘણી નાની કરછી ભરીને મેળવણી લઇ લોઢી યા ઠીકરાંની વચમાં સેજ ઉંચે હાથે રેડવી, જેમ રેડતાં પંથરાઇને જરા મોટો પુરો થશે. તે પછી ઘટે તો બીજું સેજ ઘી પુરાની આસપાસ ફરતું પુરવું અને મેળવણી વચમાંથી જાદી જેવી રેહે છે તેને તવાથા વડે જરા સેરવીને પુરાની કીનારી પતળી રેહે છે તે તરફ લઇને તવાથા વડેજ ઉપર સફાઇ કરીને પછી તવાથાની ધાર નુછીને સાફ કરવી. તે પછી જરા વારે પુરાને તવાથા વડે ઉપાડી જોવા અને તે ઉપડે તો તવાથાથી ઉપાડી અળગો કરી ફીકો લાલ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ ફીકા લાલ રંગનું કરવું. પણ વચમાંથી પુરો જાદો લાગે તો તવાથા વડે ત્યાંથી દાબ્યા કરવો, તેથી તે અંદરથી બરાબર ચરશે. એ પુરા ગરમ સારા લાગે છે.

પાપડ.

સોજી અરદની દાળ પાયલી ૧, નીમક ટાપરી ૧, સનચોરો એટલે પાપડખાર શેર ૦॥, આખાં કાળાં મરી તથા આખું કાળું જીરૂં દરેક શેર ૦।, સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

દાળને સુંટી સાફ કરી તડકે સુકીને પછી દલાવીને ચાળવી. પછી સનચોરાને ઠીકરાંપર ભુંજી બારીક છુંદીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણીમાં નીમક તથા સનચોરો ભેળાને ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ગાળીને ઠંડું પડવા દેવું. જીરાંને છુંદીને ભુસું ઉફણી કાઢવું અને મરીને છુંદવાં. પછી કલઇ ભરેલી કથરોટમાં આટો નાખી તેની સાથે એ છુંદેલી બેઉ ચીજ મળવીને આટાનો ઢગળો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી પેલું ઠંડું પાડેલું પાણી માહે રેડીને થોડું પાણી રેહવા દેવું અને પછી ખપ પડે તેમ તે પણ લેવું. પછી આટાને ઘણો કઠણ બાંધીને તેના બે ગોળા કરવા અને પથરની મોટી ખલમાં એક ગોળો નાખી તેને મીઠું તેલ લગાડતાં જઇ તળે ઉપર

કરતાં રહી લાકડાંનાં ખાંડણ્યાંથી લગભગ ત્રણુસો વખત એ આટાને થેારતાં જઇ ખાંડણ્યુ વળગે નહી માટે તેને જરા તેલ લગાડતાં જઇ તળે ઉપર કરતાં રહી લાકડાનાં ખાંડણ્યાંથી લગભગ ત્રણુસો વખત એ આટાને થેાકતાં જઇ ખાંડણ્યુ વળગે નહી માટે તેને જરા તેલ લગાડતાં રેહવું એ રીતે ખુબ તરેહ થેાકી આટાને કેળવીને તૈયાર કીધા પછી આટાના બીજા ભાગને પણ એમજ તૈયાર કીધા પછી તેને ખેંચીને સરખા ગેાળ વીટા કરી પાપડ જેટલા નાના મેાટા કરવા હેાય તેટલી એ વીટામાંથી સુતરીવડે યા છરીથી સરખી કાતરીએા કાપવી અને એક સફાઇદાર તળીયાંની થાળીને ઉલટી મુકી તેનાં તળીયાંને તેલ લગાડીને ઘણાજ પતળા સરખા ગેાળ પાપડ વેળણથી વણીને તડક માં સાદડીની ઉપર પાથરીને મુકવા અને બરાબર સુકાયને દસ દસ પાપડની થેાડ કરી તેની ઉપર વેળણ ફેરવીને પછી સેાજી બરણીમા ભરી મુકવા. તીખા પાપડ જોઇયે તેા સેાજી સુકાં મરચાંની પાઉડર ભુકી આટામા નાખવી. ખપ પડે ત્યારે પાપડને ઇંગાર પર ભુંજવા અથવા પેણામાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળવા.

પાપડી ખારી.

ઘરનેા દલેલા ઘઉંનેા એક ઠીપકી મેદાને એક સાફ થાળીમાં ચાળી તેમાં ઘી બે તેાળા તથા વાટેલું નીમક પેાણેા તેાળેા ભેળી વણાય તેવેા કઠણ આટેા પાણીથી બાધી ખુબ ગુદીને તેના મેાટી અખરેાટ જેટલા સફાઇદાર ગેાળા કરી સારેા છાંટીને તેની પતળી ગેાળ પાપડી વણવી પછી પેણામાં ઘી નાખી મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં પાશે પાશે સમાય તેટલી પાપડી મુકવી અને એક પડ કકરૂં લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી બીજું એમજ થાયને ચમચથી કાઢી લેવી.

પાપડી ખારી પટની.

આએ ચેાપડીમા પક પેસ્ટ છાપેલેા છે તેમાં લખ્યા મુજબનેા મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા એક રતલ આટેા લેવેા અને તેનાં દાઢ તેાળેા બારીક વાટેલું નીમક તથા પાચ તેાળા ઘી ભેળી પાણીથી આટેા બાધી ખુબ તરેહ ગુંદવેા અને સાફ ટેબલની ઉપર અથવા મેાટા ખુનચાને ઉલટેા મુકી તેની ઉપર એવેાજ આટેા સાટા માટે છાંટી તેની ઉપર બાંધેલેા આટેા મેલી ઘણેા પતળેા વણીને તેની

ઉપર થી ચોપડી તેની ઉપર એવોજ બીજો આટો છાંટીને પછી તેનો ગોળ વીટો વીટાળી લઈ તેને ખેંચી લાંબો કરીને પછી તેના નાનાં મોટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કાપવા અને તેના કાપેલા બેઉ છેડા બે બોરડ઼ પર આવે તેમ ગોળાને દાબીને ચપટા સરખા ગોળ કરી સેજ સાટો છાંટીને તે પર મેલી સરખી ગોળ જરા પતળી પાપડી વણવી. પછી મોટા ઉંડા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પાશે પાશે સમાય તેટલી પાપડીઓ મુકીને કકરી ફીકી લાલ તળવી. એ પાપડી ઘણી મજાહની પડની થાય છે.

પાપડી મીઠી.

ઉપર ખારી પાપડી છે તેમા લખ્યા મુજબનો ઘરનો દલેલો આટો એક ટીપરી લેવો અને તેમાં બે તોળા ઘી તથા એક પાશેર સોજી મેદા ખાંડ મેળીને એજ પાપડીમાં લખ્યા પ્રમાણે બાંધી ગુંદીને તેમજ પાપડી વણીને તેજ રીતે તળવી. વધારે સારી પાપડી કરવી હોય તો આટામાં નવટાંક ઘી, તાજાં ચાર ઇડાંની દાળ તથા ઉપલાંજ વજનની ખાંડ ભેળી એળચીના દાણા તોળો ૦। ને વાલ ૫ તથા એટલીજ કેરવેસીદ લઈ બેઉને બોખરૂં કરીને તે નાખી દુધથી આટો બાંધીને એક કલાક રાખ્યા બાદ એ આટાની પાપડી વણી જરા વધારે ઘીમાં કકરી તળવી.

પાપરાં મીઠાં તથા ખારાં.

આએ ચોપડીમાં ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો, મેદા તથા રવો છાપેલો છે તેવા ભરેલો એક ટીપરી મેદા લેવો અને તેને સોજા કલાઇવાળા ખુનચામાં નાખી તેમાં નવટાંક ઘીને બરાબર મેળવવું અને પાપરાં મીઠાં કરવા હોય તો તેમાં સોજી મેદા ખાંડ પાંચ તોળા અને ખારાં કરવાં હોય તો ખાંડને બદલે બારીક વાટેલું નીમક પોણો તોળો મેળવી મોટી ચમટી ભરીને સોજા સફેદ તલ આટામાં ભભરાવીને પછી ખપતું ખપતું ઠંડું પાણી નાખતાં જઇને સારીકાની મસળીને જરા કઠણ આટો બાંધવો. પછી તેના મોટા ખાટા લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી બીજા ઘઉંના આટામાં મુકવા. તે પછી એક સોજી થાળીને ઉલટી મુકી તેની ઉપર જરા સાટો ભભરાવી એકેક ગોળાનું પતળું પાપડ જેવું પાપડું વણી સુપરાં યા ખુનચામાં

છુટાં છુટાં મુકી પંદર વીસ મીનીટ વખાતાં રાખવાં. પણ વણતી વેળા વેળણને વળગે નહી માટે વેળણને જરા ઘી લગાડવું. બધાં પાપરાં વણાય પછી મોટા પેણામાં કુબતું ઘી મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં પાપરાં કકરાં ફીકા બદામી રંગનાં તળી કાઢીને મોટી ચાળણી યા ખોયામાં મુકવાં.

પીગડુ. (કોલંબોની વાંની.)

બકરાંની નાની કુમળી એક કલેજી તેનું વજન આસરે શેર ૦॥, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, સોજા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૩, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નવી વરીયાળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીલી છાલનાં કાચાં કેળાં ૩, ઘણું મોટું પાકટ નાળીયેર ૦॥, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૫, નીમક ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી દોઢ પાશેર ગરમ પાણીમાંથી અડધું નાખીને પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢી લઈ બાકી રહેલું અડધું પાણી નાખીને એમજ બીજું દુધ કાઢી છુંછો ફેકી દેવો, કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. કાચાં કેળાંની છાલ હાથથી છોલાતી નથી માટે છરીથી છોલીને બધી છાલ કાઢી કેળાંના બબ્બે કટકા કાપીને તે અકેક કટકાની ઉભી લાંબી ચાર ચાર ચીપ કાપવી. કલેજીને સાફ કરી સોજી ધોઈ છાલકી તપેલીમાં પુરતું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી તેમાં કલેજી નાખી ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તદન નરમ બાફીને કાઢી ઠંડી થાયને અકેક ઇંચના કટકા કાપી તેને ચીરીને બબ્બે કટકા કાપવા અને વરીયાળી, જીરૂં તથા ધાણાને પાતા ઉપર ઘણું બારીક વાટીને માહે ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળવી એમાં કલેજીને ખરબોટવી. પછી કલઈ ભરેલા પાલીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં મસાલા સાથેજ કલેજી નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમા તાપે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ઉંધાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરી કલેજી વધારે નરમ જેવી થાયને કેળાં ભેળી એજ રીતે તળે ઉપર કરતાં રેહવું અને કેળાં નરમ થાયને કાંદા તથા મરચાં મેળવી નાળીયેરનું દુધ રેડી કલેજી ઘણી નરમ થાય અને કેળાં મળી જાય મજાહનું જરા ઢીલું જેવું થઇને ઘી પર આવેતે ઉતારવું. એ વાંની મજાહની થાય છે.

પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલાવાની રીત.

પીચની છાલ હાથવડે છોલી શકાય નહી ત્યારે તેને એક વાસણમાં મુકવાં અને તે બરાબર ડુબે તેટલું કકરા પડતું પાણી તેની ઉપર રેડી એકુ મીનીટ થાયને માહેથી એક પીચને ચમચાથી કાઢીને તેની છાલ કાઢી જોવી અને તે સેહલાઇથી આંગળાંવડે નીકળી આવે કે વગર થોભવે તુર્તજ સોજા ઠંડા પાણીમાં બધું નાખવું અને પાણી નીકળી ગયા પછી એમજ હાથવડે છાલ છોલવી. એ રીતે છાલ ઘણી સેહેલાઇથી છોલાય છે. ઍપ્રીકોટ યા એવાંજ બીજાં પતળા છાલનાં વેલાતી ફળની છાલ પણ પીચનીજ માફક છોલાય છે. ટામેટાંની છાલ પણ પીચની માફકજ છોલવી.

પીચ કૉબ્લર.

સારી જાતનાં પાકાં પીચ લેવાં અને તેને ઉપર પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ છોલીને હાથવડેજ ઉભા બબે કટકા કરી માહેથી ઠરીયા કાઢીને જુદા રાખવા અને તે પછી પીચને તોળી એક રતલ લઈ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક રતલ નાખી તેમાં ઠંડું પાણી નાના ચાર ચમચા ભેળી માહે પીચના કટકા તથા પેલા જુદા કાઢી રાખેલા ઠરીયા નાખીને ધીમી આંચે મુકી હેઠે લાગે નહી તેમજ પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં લાકડાંનો ચમચો યા તદન કલઈ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદર રીણુ આવી શીરો ઘણો ઘાડો થાયને ઉતારી માહેથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને એ મુરબ્બો સમાય તેટલાં એક પુડીંગ ડીશની ઉપર મુકાય તેટલો આજે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઉનો છે તે મુજબ એક રતલ આટાનો માખણનો બનાવી દીશ બરાબરનો કાપી દીશની કીનારીની ઉપર પફ પેસ્ટની પતળી ચીપ મુકીને પછી અંદર બધો મુરબ્બો શીરા સાથેજ ભરવો અને કીનારી પર મુકેલા પફ પેસ્ટની ચીપની ઉપર પાણી લગાડીને તેની ઉપર પેસ્ટને બરાબર વળગાવી બાહેર નીકળેલો હોય તે સફાઇથી છરીવડે કાપી કાઢવો. જો પફ પેસ્ટ આગળ હશે તો ભુંજાતી વેળા માહેથી શીરો બાહેર નીકળી જશે પછી ભઠી યા તંદુરમાં મજાહનું ભુંજવું. એ મજાહનું થાય છે. મોટાં પોણો

દજન અને નાનાં સવા દજન પીચને છોલીને કીયા કાઢયા પછી તેનું વજન એક રતલ થવા જાય છે.

પુડીંગ અનેનાસનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, સોજું માખણ શેર ૦ાા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ા, ખાંડ શેર ૦ા, અનેનાસના મુરબ્બાના કાપેલા ઝીણા કટકા તોળા ૧૫, તથા તેની સાથનો શીરો, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ તોળો ૦ા, તાજાં ઇડાં ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કડણ કફ ચઢાવવો. ત્યારબાદ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી ચુલે મુકી એક કકરો પાડી માહે ખાંડ ભેળી માખણ નાખી બીજો એક કકરો પડીને ખાંડ પીગળેને ઉતારીને બીજી કલઈવાળી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ચમચા વડે બરાબર મેળવી સેજ મી ગાંગડો થવા દેવો નહી. પછી પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને તપેલીની બોરદુપર આટો વળગે નહી ત્યારે ઉતારીને તેમાં અકેક પછી બધો બાકીનો સામાન ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવવી અને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં મોટાં મોલ્ડની અંદર પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરીને ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાંને ભીનવીને મોલ્ડની ઉપર તે બાંધીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પુડીંગ કડણ થાય ત્યાં સુધી બાફીને પુડીંગને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

પુડીંગ અનેનાસનું ૨ જું.

સોજાં પાકાં અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખ કાપીને બરાબર કાઢી નાખીને પછી દાબી ખમણવાની ખમણીથી ખમણવું. અને ખમણેલાં અનેનાસને તેમાંથી નીકળેલા રસ સાથેજ તોળીને અડધો શેર લઈ તેમાં સોજી ખાંડ અડધો શેર ભેળવી. પછી Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર બરાબર ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા અથવા તોળેલો ચાર તોળા લઇ તેમાં થોડું થોડું કરી નાના ૭ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી સારીકાની મેળવીને પછી ખાંડ સાથનાં

અનેનાસમાં મેળવ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ચુલે ધીમે બળે મુકી લાકડાના મોટા ચમચા વા કલઇ ભરેલી નાની ચમચથી હુલાવ્યા કરવું અને કદી નહી પણ ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થવા દેવું. ત્યાર બાદ બે તાજાં ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કરી ચડાવી અનેનાસની ઠંડી થયલી મેળવણીમાં બરાબર મેળવ એક નાનાં ઉંડાં પાઇડીશને વા કલઇ ભરેલી નાની વાટીને જરા માખણ ચોપડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી અધુરી એ મેળવણી ભરવી. કારણ એ પુડીંગ ભુંજાતાં ઉપસે છે પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી વા તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર ફીકુ લાલ રંગનું ભુંજવું. એ પુડીંગ સારૂં લાગે છે. પણ અનેનાસનો સેજ ખટાસ લાગે છે માટે ગમે તો ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો વધારે લેવી.

પુડીંગ અલ્પેન.

સોજાં મોટા દાણાના સાગુ ચોખા રતલ ૦।, સોજી ખાંડ નવટાંક, સોજાં મીઠાં પાકાં સફરચન ૨, ખમણેલું જાયફળ ૦।।, સોજું દુધ તથા માખણ ખપ મુજબ.

સફરચનને છોલી ઘણી પતળી કાતરીઓ કાપી વચમાંનો ડાંડો કાપીને કાઢી નાખ્યો. સાગુ ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ તેમાં બધો સામાન મેળી એ મેળવણી ભરતાં ડીશ અડધું ખાલી રહે તેટલાં એક પાઇડીશને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરવું અને ડીશ। અડધા ખાલી ભાગમાં સમાય તેટલાં સોજાં દુધને કકરા પાડીને ઉપરથી તે રેડીને તેમાં ઠંડી તાજા માખણને ઉપરથી નાખી ધીમી ભઠ્ઠી વા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને ગરમ વા ઠંડું ખાવું.

પુડીંગ આબ્રીશ.

સોજું માખણ રતલ ૧, પાંઉનું ભીષ એટલે ક્રમ્સ; ભુરકી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।।, દુધની ભીષ ભરેલી શેર ૦।।, નવી બદામની બીજ તથા વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા ટુકા દરેક રતલ ૦।, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।।, તાજા પાણ ૫ : કાગદી લેમાની ખાર, તાજાં ઇંડાં ૮, ચૅરી વાઇન ગ્લાસ ૧, સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધેાઇને કેારડી કરવી. બદામને છેાલીને જરા ગેાલાબમાં બારીક પીસવી એલચી, જાયફળ તથા તજને બારીક કુંટવું. પછી બધેા સામાન સાથે ભેળી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં બાંધીને અથવા ડીશમાં ભરીને કઠણ બાફવું. અને એમજ ખાવું અથવા ઠંડું થાયને જાડી કાતરીઓ કાપી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં જરા ભુંજવું. વધારે ઘટ્ટી પસંદ નહી હેાય તેા ઓછો નાખવેા, તેમજ તજ પસંદ નહી હેાય તેા તે નાખવી નહી.

પુડીંગ આરારૂટનું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ તેાળા ૧૨, સેાજો આરારૂટ રતલ ૦I, કઠણ માખણ તેાળા ૫, છુંદેલું એલચી તથા જાયફળ બેઉ મળી તેાળેા ૦II, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ડેાહવી સફેદીને કઠણ કરૂ ચઢાવવેા. આરારૂટમાં જરાબી ગાંગડેા રેહ નહી તેમ કેાડીનાં વાસણમાં એક પાશેર ઠંડાં દુધમાં બરાબર મેળવવેા અને બાકીનાં દુધને કકરેા પાડી આરારૂટ પાછેા હેઠે ઠરી જાય છે તેને ફરી બરાબર ચમચાથી મેળવીને એક માણસે તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે ચમચાથી મેળવતાં જવું. પછી એમાં ઇડાંની દાળ ભેળીને બીજો બધેા સામાન મેળવી છેલ્લે સફેદી ભેળી પાઈડીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે.

પુડીંગ ઇટૅલ્યન.

ફ્રૅંચ રેાળની પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦II, દરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦II, ખાંડ શેર ૦II, ઑરૅંજના અથવા માલ્ટાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ૦I, સેાજાં પાકાં મેાટાં સપરચન ૨, તાજાં ઇડાં ૮, શૅરી લીકર ગ્લાસ ૧, માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

સપરચિંનને છેાલી વચમાંનેા ડાંડેા કાઢી નાખીને બાકીનાંની પતળી કાતરીઓ કાપવી. ઇડાંને મેાટાં છાલકાં કેાડીનાં વાસણમાં ભાંજી

ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી કલઇવાળી તપેલીમાં ક્રીમ નાખી તેમાં એક પાશેર ખાંડ નાખી ચુલે જરા પીગળાવીને ઉતારી ઠંડું પડેને તેમાં ઇંડાં મેળવીને રોળની કાતરીઓને ફ્લેટ દીશમાં પાંથરીને પાશે પાશે મેલી તેની ઉપર એ રેડવું. અને એ બધું તથા સપરચન સમાય તેટલાં પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦। ઇંચ પતળો માખણનો બનાવી આખાં દીશમાં હેઠેથી કીનારી સુધી પાંથરીને બરાબર મુકીને પછી કીનારીને છરીથી સરખી કાપવી. ત્યાર બાદ દીશમાં હેઠે સપરચનની કાતરીઓ મુકી તેની ઉપરે બાકીની પાશેર ખાંડ ભભરાવી વાઇન રેડીને પછી મુરબ્બો પાંથરીને છેલ્લે ક્રીમવાળી કાતરીઓ સાથની મેળવણી ઉપર સફાઇથી મુકીને જરા ગરમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. વાઇનનો શોખ નહી હોય તો જરા ઓછો નાખવો.

પુડીંગ ઇંડયન.

ઝુંદલી ખાંડ રતલ ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૪, આખાં ત્રણ ઇંડાંનાં વજન જેટલો સોજો કોર્નફ્લૉઅર, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંગીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં અને કોઠીના મોટા બોલમાં માખણ સાથે ખાંડ નાખી ખુબ મેળવીને ઇંડાં ભેળા માહે કોર્નફ્લૉઅર તથા બીજો બધો સામાન નાખી બરાબર એકરસ કરી ઉંડી નાની રકાબીઓને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. પછી એની ઉપર કોઇ પણ જાતની જામ લગાડીને ખાવું. ગમે તો વાટી અથવા બંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. કૉર્નફ્લૉઅર બનતાં સુધી Brown & Polson's લેવો.

પુડીંગ ઇંડાંનું.

સાજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૬ ની લાળ તથા ૨ ની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૩, એળચી ૧૦, બરંગ ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૧, કૉર્નફ્લૉઅર અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી લઈ તેને એક કલઈ ભરેલા ગોળા પાઠીયામાં નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી ખાંડ બરાબર લાલ થામને માહે પોણો શેર પાણી રેડી બીજી અડધો શેર ખાંડ નાખીને તેનો શીરો થવા આવે તેટલાં ઇડાંની ચાર દાળને ખાવાનાં કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી પતળી કરીને ઇંડાંનાં મોટાં ખાલી કોટળાંના તળીયાંમાં ગઇના દાણા જેટલો છેડ પાડી તેની ઉપર આંગળી દાબીને પછી એક કોટળાંમા દોહવેલી દાળ ભરવી અને શીરો જરા ટાઇટ થાયને ચુલાપરજ તપેલી રાખી તેનેથી જરા દુર દાળ ભરેલું કોટળુ ધરીને છેડપર દાબેલી આંગળી ખસાડીને શીરાની ઉપર કોટળુ ફેરવવું. જેમ કરતાં કોટળાંમાંથી નીકળેલી દાળ સેવ જેવી થઇને શીરામાં બંધાશે તેને ચમચાના ડાંડાથી ફેરવીને પાંચેક મીનીટમાં ઉતારીને તેમાં દોઢ ચમચી વૅનીલા ભેળવું. પછી એ દાળની મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીમાં ભરી ઠંડું થાયને ઇડાંની સફેદીને કાલ્લુ કરૂ ચઢાવી દીશની મેળવણીની ઉપર સફાઇથી પાંચરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. તે પછી બાકી રહેલી ઇડાંની બે દાળ, ખાંડ, તજ તથા કૉર્નફ્લૉઅર અથવા આટાને દુધમાં બરાબર મેળવી ચુલે ઘુંટયા કરી ધાડા દુધપાક જેવું એ કસ્ટર થાયને તજ કાઢી નાખી એલચી લવંગને બારીક છુંદીને તે તથા બાકીનું વૅનીલા ભેળીને પુડીંગ સાથે એ ખાવું.

પુડીંગ ઇન વૅલીડ.

મીલ્ક મેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૧॥. મીલ્કનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક તે ળેઃ ૧॥, તાજું ઇંડું ૧, નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મીલ્કને એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને પછી તેમાંથી નાના એક ચમચા જેટલા એ મીલ્કને આટામાં ભેળીને પછી બધું મીલ્ક માહે મેળવી ચુલે ગરમ કરીને ઉતારવુ. અને તેમાં ખાંડ તથા નીમક ભેળી પાછું ચુલે મુકી ત્રણ ચાર મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે દાબીને સારી રીતે દોહવીને મેળવણીમાં તે ભેળ સફેદીને કાલ્લુ કરૂ ચઢાવી માહે હલકે હાથે તે મેળવવી અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ

લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધીમી ભઠ્ઠીમાં અથવા ચુલા ઉપર બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ઍડીલેડ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦॥, ઘુંટેલી ખાંડ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૬, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દાઉરવી અને સફેદીને કઠણુ કરી ચઢાવવો. પછી સોજી કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધો શેર પાણી તથા લીંબુની છાલ નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી તેમાં માખણ તથા ખાંડ પીગળાવી ગાળીને લીંબુનો રસ રેડીને માહે જરા જરા કરી બધો આટો બરાબર મેળવી ઠંડું થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદી ભળી ભેલી બેકીંગ પાઉડર મેળવવો અને થોડાં કપને બરાબર માખણ લગાડી એ મેળવણીથી અડધાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

પુડીંગ ઍમ્પ્રૅસ.

સોજા રાંધવાના ચોખા રતલ ૦॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૫, કોઇ પણ જાતની જામ; લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ પાઇનો આએ ચોપડીમાં છાપેલો છે તે ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધકચરા બાફેલા રાંધીને પાયાંમાં ઓસાવી કાઢીને પછી તપેલીમાં નાખી માહે દુધ રેડી ધંગારે મુકીને ઘુંટવા કરવું અને કઠણ થાયને માખણ મેળવી જરા વારે ઉતારીને ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દાઉવી મેળવણી ઠંડી થાયને માહે એ ઇડાં મેળવાં. ત્યાર બાદ પફ પેસ્ટ પાઇનો માખણનો એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાડો બનાવી એક પાઇદીશને માખણ લગાડીને તેમાં અંદરથી છેક કીનારી સુધી પાથરીને મુકી છરીવડે કીનારીને સરખી કાપીને પછી ઉપલી ચોખાની મેળવણીનું એક પડ મુકીને તેની ઉપર જામનું પડ પાથરી એ રીતે દીશ ભરાય ત્યાં સુધી આવારનવાર મુકી છેક ઉપર ચોખાની મેળવણીજ મુકવી

અને મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજીને એમજ ગરમ ખાવું. પણ ઠંડું થયા પછી ઉપર કોઈ પણ જાતનું પતળું કસ્ટર યા ક્રીમ બનાવીને તે રેડવાથી વધારે સારૂં લાગશે.

પુડીંગ ઍલબની.

વેલાતી આલુ તથા ઘુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।।, સ્પંજ કેકના ઘણા ઝીણા કકડા તોળા ૧૮, વેલાતી સુકાં ચૅરીસ તોળા ૧૫, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨।।, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, ધ્રૅડી વાઇનગ્લાસ ૧, વૅનીલા તથા લીંબુનું ઍસૅન્સ દરેક ચંમચી ૧.

ઇડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી માહે એક ચમચો દુધ નાખી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવવાં અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી એક કકરો પાડીને ઉતારીને ઠંડું થાયને દોહવેલાં ઇડાંને માહે બરાબર મેળવીને ધીમે બળતે મેળી ઘુંટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી બીજા ઠંડું પાણી ભરેલાં વાસણમાં મેલીને ઠંડું થવા દેવું પછી અડધો પાશેર કકડતાં પાણીમાં આઇસીન ગ્લાસ પીગળાવી તેમાં ધ્રૅડી ભેળી ઠંડાં થયલાં દુધમાં મેળવીને પાછું ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાએ ઘુંટયા કરવું. પછી ચૅરીજના બબે કટક્ક કરવા અને આલુના ઠરીયા કાઢવા અને એ બધું ઉપલી મેળવણીમાં થોડું થોડું કરીને બરાબર મેળવી એક મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું અને આએ ચોપડીમાં સૉસ ઍલબની છાપેલો છે તે બનાવી પડીંગ બંધાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને ત્યાહેથી પુડીંગ કાઢી તેની ઉપર એ સૉસ રેડવો. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાય છે.

પુડીંગ ઍમ્રીડે.

તાપીયોકા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૫, સોજા જીરાસાલ ચોખા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સોજું તાજું દુધ શેર ૦।।।, ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૨, માખણ; પાંઉના ગરની પતળી કાતરીઓ તથા કોઈ પણ જાતની માર્મલેડ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને ચુંટી સોજા ધોઈ સાફ વાસણમાં અડધો શેર દુધ સાથે પાંચ છ કલાક ભીનવી રાખવા. પાઉની કાતરીઓને બેઉ પડે માખણ ચોપડવું. ચોખાને ચુંટી ધોઇને અધંકચરા બાફેલા રંધી બોયાંમાં ઓસાવી પાણી નીકળી જાયને એક પાશેર દુધ સાથે ચુલે મુકી ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારવું. પછી એ બધું સમાય તેટલાં પાઈ

દીશમાં પેહલે બાફેલા ચાવલનું એક પડ મેલી તેની ઉપર તાપીયોકાં પાથરી તેની ઉપર માર્મલેડનું પડ કરી છેલ્લે તેની ઉપર સફાઈથી પાંઉની કાતરીઓ ગોઠવવી અને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બાકી રહેલાં દુધમાં એ બેઉ ભેળીને દીશમાં ભરેલાંની ઉપર પચતું પચતું બધું રેડીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

પુડીંગ અંજીરનું.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ રતલ ૦ા, સોજાં મોટાં પાકાં તાજાં અંજીર; છુંદેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦|, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળો ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંજીરને છોલીને ઝીણા કટકા કરી તેમાં માખણને બરાબર મેળવ્યા પછી બીજો સામાન ભેળી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે નાખી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે મેળવીને પાઈ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા કલઈ ભરેલી ઘંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવું.

પુડીંગ કમ્બરલૅંડ.

સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ; કઠણ સોજું માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા છોલેલાં સપરચનના નાના કટકા દરેક શેર ૦ા, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ શેર ૦|, ઑરેંજ અથવા માલુંગાંનો થીરા વગરનો મુરબ્બો તોળા ૫, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવા માટે બાજું માખણ ખપ મુજબ.

સપરચનના કટકાને ઘણું બારીક કાપવું. મુરબ્બાને બારીક કાપવો. દરાખને ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંગી ખાવાનાં કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી મોટાં કોડીનાં યા કલઈ ભરેલા વાસણમાં માખણ નાખી તેમાં ખાંડ મેળવી એકેક પછી બધો સામાન એમાં બરાબર ભેળી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં

ભાટાં ઉંડાં પ્યાલાને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણું ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફીને ખાવું.

પુડીંગ કવીકલાઈમ.

તાજાં ઇંડાં ૬ ની સફેદી, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટીપાં ૫૦, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની સફેદીને કડણ કઈ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન ભેળી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક ઉંડાં પાઇદીશ અથવા કલઈ ભરેલી વાટીને માખણનું જરા જાડું પડ ચોપડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર મુકી હેઠે ચુલામાં થોડા અંગારે દીશ મુકી ઉપર સાફ ઠીકરૂં ઉલટું મુકી તેની ઉપર અંગાર મુકવા અને ઉપરથી બરાબર લાલ શુંજાયને સંભાળથી પુડીંગ આખું કાઢવું. એ પુડીંગ મજાદનું લાગે છે અને ખાવામાં હલકું છે. પણ સેજબી વખત રાખ્યાથી ઉપસેલું બેસી જાય છે અને ખાવામાં સારૂં લાગતું નથી માટે ગરમજ ખાવું.

પુડીંગ કવીન.

વાસી સ્પંજકેકનો ભુકો અથવા સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ રતલ ૦।।, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૦।, માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૦।, સોજુ તાજું દુધ શેર ૦।।, તાજાં ઇંડાં ૩, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, રાજબૅરી અથવા બીજી કોઈ સોજી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંગી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાબવીને પછી દુધમાં એ દાળ, માખણ, છુંદેલી ખાંડ તથા ઍસૅન્સ બરાબર મેળવી એમાં સ્પંજનો ભુકો અથવા ક્રમ્બસ બરાબર ભેળવું અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અથવા કેકના ગોળ દાબડામાં હેઠે તેમજ ફરતી બોરડુ ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગજ મુકી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર શુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લંગડી યા વાટીમાં માખણ

બગાડેલું કાગજ દાબડાનીજ કાની મુકીને તેમાં ભરી જુંઝીને પછી ઉપર જામ ચોપડી સફેદીને કઠણ કર ચડાવી તેમાં મેદા ખાંડ ભેળા લીંબુનો રસને એ આમસીંગની મેળવણીને જામની ઉપર પાથરીને તે સુકાવા માટે પાછું ઠંડી ભઠી યા તંદુરમાં મુકયા પછી કાઢવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે.

પુડીંગ કવે.

કોટળાં સાથનાં આખાં બે ઇડાંનાં વજન જેટલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા એટલાંજ ઇડાંનાં વજન જેટલું સોજું માખણ, આખાં એક ઇડાંનાં વજન જેટલી ચુંદેલી ખાંડ, તાજાં ઇડાં ૨, રાજબેરી જામ અથવા જેલી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, સોદાબાઇકાર્બ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાને ભાંઝીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ લાહરવાં અને કોઠીનાં યા તદનજ કલઇવાળા વાસણમાં માખણ તથા ખાંડ નાખી ઘુંટી નરમ કરીને લાહવેલાં ઇડાં તથા જામ યા જેલી જે હોય તે ભેળી આટો નાખીને બરાબર મેળવ્યા પછી છેલ્લે સોદા ભેળવો અને એ મેળવણી ભરાતાં ઉપરથી ત્રણ આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહ તેટલાં સાદાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. પુડીંગ કવીનમાં લખ્યા મુજબ એ પુડીંગ લગડી યા વાટીમાં પણ ભુંજાશે. એ પુડીંગ ઘણા સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ કસ્ટર્ડ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ચુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૬, કડવી બદામની બીજ ૬, ચુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલા છે તે પ્રમાણે માખણનો ૦। ઇંચ પતળો પફ પેસ્ટ વણી એક પાઇ ડીશને પુરતું માખણ લગાડીને તળીઆંથી છેક કીનારી સુધી તેમાં પફ પેસ્ટ મુકીને કીનારીને સરખી કાપવી. બદામની બીજને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ લાહવા સફેદીને કઠણ કર ચઢાવવો. પછી દુધને કલઇવાળા તપેલીમાં ત્રણ ઉકરા પાડીને ઉતારી

ઠંડું થાયને તેમાં ઇંડાં તથા બાકીનો સામાન ભેળીને દીશમાં મુકેલા પફ પેસ્ટની ઉપર એ મેળવણી રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ પુડીંગ બાફવું હોય તો તેને માટે પફ પેસ્ટ બનાવવો નહીં પણ મેળવણી સમાય તેટલાં ઉંડાં વાસણને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું.

પુડીંગ કસ્ટર્ડ ૨ જું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૪, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇંડા ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મીલ્કને મોટાં કોડીનાં બોલમાં દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવવું અને ઇંડાંને ખાવાના કાંટાવડે સારી મેળવીને તેમાં ખાંડ અને પછી આટાને ગાંગડો રેહ નહીં તેમ બરાબર ભેળીને માહે ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા નાખવું. પછી એ મેળવણી કીનારી સુધી સમાય તેટલાં પાઈદીશને માખણ ચોપડી આસ્મે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેવો માખણનો ૦ ઇંચ જાડો બનાવી દીશમાં તળીયાંથી કીનારી સુધી પાંથરીને મુકી કીનારી છરીવડે સરખી કાપી કાઢીને અંદર મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ક્રીમ.

દુધની દેરીની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, ફ્રેંચ રોળ રતલ ૦।, ખાંડ શેર ૦।, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧, તાજાં ૬ ઇંડાંની દાળ, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫, નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર હલાવવી. પાંઉ ખમણવાની ખમણી આવે છે તેનેથી રોળને ખમણવુ અને કલઈવાળાં વાસણમાં ક્રીમને ચુલે પીગળાવીને ખમણેલાં રોળની ઉપર રેડી માહે બધી પચે પછી કાંટાવડે મેળવીને બાકીનો બધો સામાન એમાં ભેળવો. પછી એક પાઈદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ક્રીસમસ.

ઝુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સેાજું કઠણ માખણ રતલ ૦॥ સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ રતલ ૦॥, કોઈ પણ જાતની વેલાતી કકરી બીસ્કીટ તથા માલુંગાના અથવા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦।, સેાજો ગેાળ શેર ૦॥, ઝુંદેલું જાયફળ તેાળેા ૧, વાટેલું નીમક તેાળેા ૦॥, ઝુંદેલાં લવંગ તથા જાવંત્રી દરેક તેાળેા ૦।, તાજાં ઇડાં ૮, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, લીંબુ ૧ નેા રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, સેાજું દુધ શેર ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બીસ્કીટને આટા જેવી બારીક ઝુંદી દુધમાં ગેાળ પીગળાવી ગાળીને તેમાં બીસ્કીટનેા આટેા ભીનવી રાખવેા. ઈંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવી સફેદીને કઠણ કઈ ચઢાવવેા. કરંટને ધેાઇને કેારડી કરવી. પછી દુધમાં ભીનવેલા આટા સાથે બધેા સામાન એકેક પછી બરાબર ભેળી એ મેળવણીથી પેાલું ભરાય તેટલાં એક સાદાં મેાલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. ગમે તેા બ્રૅંડી એાછેા લેવેા તેમજ નીમક પસંદ નહી હેાય તેા તે નાખવું નહી. એ પુડીંગ તેા ઘણું સરસ થાય છે તેાપણ બધી મેળવણીમાં ઍપ્રીકાટ જામ યા મામૅલેડ ૦। રતલ ભેળવાથી વધારે સરસ થશે.

પુડીંગ કુબીનેટ કેાલ્ડ.

બદામનાં મકરૂન; સૅવૉય બીસ્કીટ તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦।, સેાજી ખાંડ નવટાંક, સેાજું જૅલેતીન તેાળેા ૨।, સેાજું તાજું દુધ શેર ૦॥, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની છાલ.

મકરૂન તથા બીસ્કીટને ઝુંદેને બારીક ભુકેા કરવેા. નાના ત્રણ ચમચા ભરી ઠંડાં પાણીમાં જૅલેતીનને એક કલાક કલાઇવાળાં વાસણમાં ભીનવી રાખવા પછી તેમાં દુધ, ખાંડ તથા લીંબુની છાલ નાખી અંગારે મુકવું અને જૅલીતીન પીગળેથી ઉતારી માહેથી છાલ કાઢી નાખીને બ્રૅંડી ભેળવી અને એક સાદાં ગેાળ મેાલ્ડને સેાજું ખાવાનું

સ્પૅંચ્ડ ઑઇલ જરા લગાડી બીસ્કીટ તથા મકરૂનનો ભુકો મેળાને એનું એક પડ મુકી તેની ઉપર મુરબ્બાનું પડ મુકી એ રીતે આવારનવાર માહે પડ મુકયા પછી તેની અંદર જૅલેટીનવાળી મેળવણી રેડવી અને ઠંડું થઇને બંધાયને પુડીંગને ઉલટાવીને આખું જ કાઢવું. મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું પુડીંગ વધારે સારૂં લાગશે. મુરબ્બાને બદલે ગમે તો રાજબૅરી જામ લેવી.

પુડીંગ કૅબીનેટ રીચ.

ઉપર પુડીંગ કૅબીનેટ કોલ્ડમાં લખ્યા મુજબનું મોલ્ડ લેવું પણ તેને તેલ લગાડવાને બદલે માખણ લગાડવું, પછી તેમજ એમાં મુરબ્બાનું અને પછી ભુંદેલી બીસ્કીટ તથા મકરૂનના પડ મુકયા બાદ તેની ઉપર શૅરી યા બ્રૅંડી એક વાઇન ગ્લાસ રેડવું. ત્યાર બાદ તાજાં ચાર ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાબીને કલઇવાળી તપેલીમાં અડધો શેર સોજાં તાજાં દુધમાં એ દાળને બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી ઘુંટવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી જરા જરા કરી મોલ્ડની અંદરની મેળવણીમાં રેડીને બધું બરાબર પચાવવું. પછી જાદાં કોરાં સફેદ કાગજને માખણ લગાડી મોલ્ડની ઉપર મુકીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધીમે વખતે બરાબર બાફીને કાઢવું.

પુડીંગ કેમબ્રીજ.

પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ તથા સોજાં પાકાં ખાટાં સપરચન દરેક રતલ ૦॥, સોજું માખણ તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, મીલ્કમેડ કનડેંનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૪, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ભરેલા બે પાયંટ એટલે એક-પાઇંટ ઠંડાં પાણી સાથે મીલ્કને મેળવી રાખવું. સપરચનને છોલી વચમાંનો ગાંઠ સાથે બીયાં કાઢી નાખીને નહી કુટની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ ફીણવવાં. પછી આટાને ચાળી એક મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું પાણી ભેળેલું મીલ્ક બરાબર મેળવીને સેનજુની ગાંઠો રાખ્યો નહી. તે પછી એમાં ક્રમ્બ્સ ભેળા ખાંડ નાખી છેલે સપરચનની સ્લાઇસ તથા માખણ મેળવી એ મેળવણી

ભરાતાં બે આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહે તેટલાં એક ઉંડાં બેાલને બરાબર માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરવી અને ધેાતાં સફેદ ઘટ કપડાંના કટકાને ઠંડાં પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર જરા આટેા છાંટી બેાલની ઉપર દેારથી બાંધી લઈ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બેથી છ કલાક બાફવું.

પુડીંગ કેળાંનું.

મેાટાં પાકાં વસઈનાં કેળાં ૫, સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦।, નવી બદામની બીજ ૨૫, તાજાં ઇંડાં ૫, ઘણેા સેાજે ગેાલાબ નાના ચમચા ૪ ખુંદેલું જાયફળ તેાલેા ૦।૦, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છેાલીને બારીક ખુંદવી. ઇંડાંની દાળને હાલવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી કેળાંને છેાલી બારીક કાતરીએ કાપી મેાટી કડાઇ અથવા પેણામાં ઘી કકડાવીને તેમાં લાલ તળી એક પાઇડીશમાં પાથરીને મુકવી. પછી દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં ચાર ઉકરા પાડી ઠંડું થાયને તેમાં બધેા સામાન બરાબર મેળવી ડીશમાં મુકેલાં કેળાંની ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મજાહનું લાલ ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. પુડીંગ ભુંજાયા પછી એમાં કેળાંનેા ટેસ્ટ બદલાઇને કેાઇ સેાંજાં ફળનાં જેવેા લાગે છે અને પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે

પુડીંગ કેળાંનું ૨ જું.

પીળી યા લીલી છાલનાં પાકાં કેળાં મેાટાં હેાય તેા ૩ અને નાના હેાય તેા ૪, સેાજું તાજું દુધ શેર ૦।, ખાંડ શેર ૦।, સેાજી બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, ખુંદેલી એલચી તથા જાયફળ દરેક તેાલેા ૦।, તાજાં ઇંડાં ૩, સેાજે ગેાલાબ નાના ચમચા ૩, માખણ તથા મઉંનેા ઝીણેા રવેા ખપ મુજબ.

બદામને છેાલીને સ્લાઇસ કાપવી. દરાખને સાફ કરીને પાવી ઇંડાને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ હાલવવાં. કેળાંને છેાલી ઊભી ચાર ચીર કાપી વચમાંનેા નેસ કાઢી નાખીને આઠેક ઇંચના કટકા કાપી તેને રવેા લગાડીને કલઇ ભરેલી લંગડી યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં હેઠે કેળાંનું પડ મુકી તેની ઉપર

બદામ દરાખ ભભરાવી એળચી જાયફળ નાખવું અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને દુધમાં સારીકાની મેળવી ખાંડ તથા ગોલાબ ભેળીને દીશમાં ભરેલાંની ઉપર રેડીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ કુસલ.

આએ ચોપડીમાં સ્પંજકેક બનાવવા છાપેલું છે તેની થોડી મેળવણી તૈયાર કરવી અને થોડાં કપને પુરતું માખણ યા સોજું ઘી લગાડી તેનાં તળીયાંમાં રાજબેરી, સ્ટ્રૉબેરી અથવા ઍપ્રીકોટ જામ જરા મુકીને પછી તેની ઉપર કેકની મેળવણી રેડીને કપ પોણાં ભરવાં અને તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકી બરાબર ભુંજાયને ઉલટાવીને આખાંજ કેક કાઢવાં.

પુડીંગ કોબર્ગ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું માખણ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦।, સોજી ખાંડ તોળા ૧૭, સોજી બદામની બીજ શેર ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૨, તાજાં ઇડાં ૮, છુંદેલું જાયફળ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૩, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરીને ધોવી. બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ગાંગડા રેહ નહી તેમ જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે મુકીને ઘુંટવા કરવું અને જરા ઢીલું હોય ત્યારે ખાંડ ભેળી કઠણ થાયને માખણ મેળવીને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદી ભેળી બાકીનો બધો સામાન મેળવીને પાઈડીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને કાઢવું. ગમે તો લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ ઉલટાવીને કાઢયાથી આખું નીકળી શકે છે. બાફેલું પુડીંગ કરવું હોય તો એ બધી મેળવણી ભરતા પે આગળ આઘુફ રેહ તેટલાં બોલને પુરતું માખણ ચોપડી તેમા મેળવણી ભરી

પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. એ પુડીંગ સારૂં લાગે છે પણ જામ નાખ્યાથી વધારે સારૂં થાય છે માટે દુધમાંથી દોઢ પાશેર જેટલું જુદું કાઢી તેમાં અડધો રતલ રાજબેરી જામને કોડીનાં વાસણમાં લાકડાંના ચમચા વડે બરાબર મેળવીને રંગ વગરની તારની સેાજી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઇને ઠરીયા કાઢી નાખ્યા. ત્યાર બાદ બાકીનાં દુધમાં ઉપર મુજબનાં વજનના આટાને તેજ રીતે મેળવી એક પાશેર ખાંડ નાખી ઉપર પ્રમાણે ચુલે ઘુંટીને ઉતારીને માખણ મેળવું અને ઠંડું પડેને તેટલાંજ ઇડાંને તેમજ મેળવી બદામની સ્લાઇસ નાખી જામ સાથનું દુધ ભેળી ઉપર મુજબ ભરીને ભુંજવું યા બાફવું. એમાં દરાખ, જાયફળ તથા કોઇ પણ ઍસૅન્સ નાખવું નહી, પણ જો જામ મેળવણીમાં ભેળવી હોય તો આએ છેલ્લી લખેલી રીતે મેળવણીને તૈયાર કરી દીશ યા બોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં હેઠે અડધો રતલ જામ પાંથરીને મુકયા પછી તેની ઉપર મેળવણી રેડીને ભુંજવું યા બાફવું. પણ એ પુડીંગ ભુંજતાં તેમજ બફાતાં ફુલે છે માટે હમેશ યાદ રાખીને અધુરૂં ભરવું.

પુડીંગ કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown and Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૭, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કરૂ ચઢાવવો. પછી કોડીનાં બોલમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી તેમાં જરા જરા કરી એક પાશેર દુધને બરાબર મેળવવું અને બાકીના દુધને કલઇવાળી તપેલીમા એક કકરો પાડીને પછી માહે ખાંડ ભેળી બીજો કકરો પડેને ઉતારી પાડી પેલો દુધમાં મેળવેલો કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જશે તેને પાછો ચમચાથી બરાબર મેળવીને પેલાં કકડાવેલાં દુધમાં ધાર પડે તેમ રેડતાં જઇને પાંચેક મીનીટ ખુબ ઘુંટીને પછી પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટવું અને કઠણ નહી પણ ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળીને સાદા અથવા સેજ નકશીવાળાં મોલ્ડને પાણીથી ભીનવીને તેમાં એ મેળવણી

ભરી બંધાણને કાઢવુ અથવા આઇસમાં મોલ્ડ મુકી ઠંડું કરીને કાઢવું. મોલ્ડ ઘણી નકશીનુ લેવું નહી, તેમાંથી પુડીંગ નીકળશે નહી. એ પુડીંગ મજાહનું થાય છે.

પુડીંગ કૉર્નફ્લૉઅર ૨ જું.

ઉપર લખ્યું છે તેવો કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૯, સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, સોજી ખાંડ રતલ ०।, તાજાં ઇંડાં ૩, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ०।, વૅનીલા રાજબેરી અથવા લેમન ઍસૅન્સ જે તે એક જાતનું ટેસ્ટ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહલવી અને સફેદીને કઠણ ફેણ ચઢાવવો. કૉર્નફ્લૉઅરને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ખાંડ મેળવીને પછી ઉતારવું અને ફુકું થાયને ઇંડાં, ઍસૅન્સ તથા એળચી જાયફળ ભેળા પાઇડીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. એ પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ ખજુરનું.

ખજુરની ઉપરની પતળી ચામડી તથા અંદરના ઠળીયા કાઢી નાખીને પછી બરાબર મસળીને નરમ માવા જેવો કીધેલો સોજો ખજુર રતલ ०॥, સુકા પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ०।, ખાંડ શેર ०॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ખજુર સાથે પાંઉનાં ક્રીમને બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બીજો બધો સામાન ભેળવો અને એ મેળવણીથી જરા ઘુંટ બરાબ ઠેકાણે એક પોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમ: ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવુ એ પુડીંગ જોવામાં સારા રંગનું લાગતુ નથી પણ મેળવણીમાં ખજુર મુદલ માલુમ પડતો નથી પણ માવાનું બનાવેલું હોય તેવું ઘણા સારા ટેસ્ટનું લાગે છે.

પુડીંગ ખાજાં, સીંગર અથવા સમોસાનું.

માનનાં બનાવેળાં ખાજાં સીંગર બેઉ મળીને તોળેલું એક શેર લેવું અને તેને ભાંજીને સોજાં તાજાં બે શેર દુધ સાથે કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં ભીનવી રાખ્યા બાદ બરાબર મેળવીને ચુલે ઘુંટીને કડણુ જેવું થાયને ઉતારવું અને તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા સોજો ગોલાબ નાખી છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા ભેળીને તાજાં આઠ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કડણુ કરૂ ચઢાવી માહે તે મેળવીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. માનના માવાના સમોસાનુ પણ એમજ પુડીંગ બનાવવું. પણ ઉપર લખ્યા કરતા એમા અડધો શેર દુધ તથા બે ઇડાં ઓછાં લેવાં.

પુડીંગ ગાજરનું.

સોજાં ગાજરને નરમ બાફી છોલી વચમાંનો લીલો ભાગ કાઢી નાખ્યા પછી ઘુટીને નરમ માવા જેવાં કીધેલાં તોળા ૬, ખાંડ શેર ૦ા, માખણુ તોળા ૫, પાંઉનું ક્રીમ એટલે કે બ્રસ તોળા ૨, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ાા, કોઈ પણ જાતની સોજી જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, પફ પેસ્ટ પાપનો તથા લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવી અને સફેદીને કડણુ કરૂ ચઢાવવો. પછી માખણુને મસળેલાં ગાજરમાં ભેળીને પછી તેમાં બધો સામાન એકેક પછી મેળવવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇડિશ માટે આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણુનો ૦ા ઇંચ પતળો બનાવીને ડીશને માખણુ લગાડી તેમાં તળીયાંથી કીનારી સુધી માહે સરખો પેસ્ટ મુકી છરીવડે કીનારીને સરખી કાપીને તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ગાજરનું ૨ જું.

છોલીને ખમણેલાં ગાજર; એમજ ખમણેલા પરેટા; માખણુ; ખાંડ; મોટી સુકી કાળી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા,

સોજ્જુ તાજુ દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચગચી ૦॥.

કાળી દરાખને સોજી ધોઇને ઠળીયા કાઢવા. કરંટને સાફ કરી ધોઇને તદન કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી દુધમાં મેળવીને પછી એમાં એકેક પછી બધો સામાન ભેળી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મોલ્ડમાં ભરીને કઠણુ બાફી ગમે તો એમજ ખાવુ અથવા સૉસ બ્રેંડીના સાથે ખાવુ.

પુડીંગ ગુસબૅરી.

ગુસબૅરીનો ભરેલો રસ પાશેર ૨ એગ્લે પાઉંડ ૧, આગારૂટ અથવા નેપલસ બીસ્કીટનો બારીક છુંદેલો ભુકો રતલ ૦।. સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સોજ્જુ તાજુ દુધ શેર ૦॥, માખણ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૪; પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

મજાહની પાકેલી ગુસબૅરીને છલટાંમાંથી કાઢી સોજી ધોઈ લુછી ભચડીને તદનજ કલઈ ભરેલાં યા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીંગારે મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચાવડે ભચડયા કરવું. અને બધો રસ નીકળેને ઉતારી બારીક આંધરાંની ચાળણી યા જાદાં જાંજરાં કપડાંમાંથી રસ ગાળીને તે ઉપલે હીસાબે બે પાશેર લેવો અને તેમાં દુધ, ખાંડ, બીસ્કીટનો ભુકો તથા માખણને બરાબર મેળવી તપેલીને પાછી ઉજળી બરાબર સાફ કરીને તેમાં નાખી ધીંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યારે ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી મેળવણીમાં ભેળીને પુડીંગ ગાજરનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ દીશમાં પફ પેસ્ટ મુકી તેમાં મેળવણીને ભરી ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર મેળવણી એમથાજ દીશમાં ભરીને ભુંજવું.

પુડીંગ ચૅનસલર.

સોજ્જુ તાજુ દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ નવટાંક, તાજાં ૫ ઇંડાની દાળ, માલુંગાના અથવા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા; કીસમીસ દરાખ; સ્પંજકેકની '૦। ઇંચ કાપેલી કાતરીઓ; રૅતેફ્યાકેક; માખણ તથા શૅરી બધું ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઈવાળી

તપેલીમાં ગાળી માહે ઇંડાંની દાળ ભેળીને ચુલે ઘુંટી ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું કરવું. ત્યાર બાદ એક શેર પાણી સમાય તેટલાં ગોળ સાદાં મોલ્ડમાં માખણનું જાડું પડ ચોપડી તેના તળીયાંમાં મુરબ્બાના કટકા તથા દરાખને સ્ટાર અથવા બીજી કાંઇ તરેહ થાય તેમ માખણમાં ખોસવા, તેમજ મોલ્ડની બોરડુપર સરખી ગોળ હારમાં એક હાર દરાખની તથા એક મુરબ્બાની ખોસીને પછી હેઠે સ્પંજકેકના કટકાને અકેક સાથે અડકાવીને સરખા ગોઠવી તેની ઉપર થોડી દરાખ તથા મુરબ્બો ભભરાવી તેની ઉપર રૅતેફયાનું પડ કરી જરા શૅરી રેડી એ રીતે ઉપર સુધી આખું મોલ્ડ ભરીને પછી પચતી પચતી દુધની મેળવણી રેડવી અને માખણ લગાડેલું કોરું કાગળ ઉપર મુકી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવા મુકી બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી આઠ દસ મીનીટ રાખ્યા પછી ઉથલાવીને મોલ્ડમાંથી આખું પુડીંગ કાઢવું.

પુડીંગ ચૅસનટ.

ચૅસનટનો બારીક પાઉડર રતલ ૦ાા, સોજું માખણ તોળા ૧૫, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ા, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, વૅનીલા ઍસન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ચૅસનટની છાલપર જરા કાપ મુકી કકડતાં પાણીમાં ચુલે મુકી નરમ થાયને ઉતારી ચૅસનટને કાઢીને તેની છાલ કાઢી નાખી તડકે મુકી તદન સુકાં થાયને બરાબર છુંદી મલમલના કપડાંથી ચાળીને ઉપલે હીસાબે એ પાઉડર લેવો. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં પછી માખણને મોટાં કોડીનાં બોલમાં ઘુંટી ક્રીમ જેવું નરમ કરી તેમાં ચૅસનટનો પાઉડર ભેળીને પછી માહે બાકીનો સામાન બરાબર મેળવવો અને એક પુડીંગ ડીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. બાફેલું પુડીંગ કરવું હોય તો એક સાદાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી કોરાં સફેદ કાગજને માખણ લગાડી ઉપર તે મુકીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ બાફવું.

પુડીંગ ચૉકોલેટ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ દરેક રતલ ૦ાા, ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા,

સોજું તાજું દુધ શેર ૧ાા, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ, ઘણો સોજો ગોલાબ ટંકરગલાસ ૧.

આટાને ચાળવો, ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવી. પછી માખણને તાવી તેમાં આટો, ખાંડ અને ચૅાકોલેટ નાખી બધું ખુબ એકરસ કરીને છેલ્લે દુધ, ગોલાબ તથા ઇડાંની દાળ બરાબર ભેળી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મોલ્ડમાં ભરીને બાફવું.

પુડીંગ ચોખાના આટાનું.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; સોજું માખણ તથા સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા. સોજું તાજુ દુધ શેર ૧ાા તાજાં ઇડાં ૬, સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ાા, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

કરંટને ધોઇને કોરડી કરવી. આટાને ચાળીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાંખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ભેળી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી માહે ખાંડ ભેળી ચુલે ઘુંટી ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી માહે માખણ મેળવીને બીજાં કોડીનાં વાસણમાં ખાલી કરી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી ઠંડીની રૂતુમાં બાર કલાક અને બીજી રૂતુમાં ચારથી છ કલાક રાખ્યા પછી ઇડાં ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને માહે ભેળી બાકીનો બધો સામાન એમાં બરાબર મેળવવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી આમ્એ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦ા ઇંચ જેટલો પતળો બનાવી હેઠેથી કીનારી સુધી સરખો મુકી કીનારીને બરાબર કાપીને પછી અંદર મેળવણી ભરવી અથવા પફ પેસ્ટ વગર અમથીજ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા કલઇ ભરેલી લંગડી અથવા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાય છે. પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે.

પુડીંગ ચોખાના આટાનું ૨ જું.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૭॥, સોજુ તાજુ દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, તજનો કટકો ઇંચ ૧, માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકારી દોહવવાં અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચોળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી તજ તથા લીંબુની છાલ નાખી ચુલે મધ્યમ બળને મેલીને ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારીને છાલ તથા તજ કાઢી નાખી કુંકું થાયને ઇંડાં તથા ખાંડ ભેળા પુડીંગ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી ઉપર જાયફળ ભભરાવવું અને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજીને અમથું ખાવું યાં કોઇ પણ જાતની જેલી અથવા જામ સાથે ખાવું. પુડીંગની મેળવણી તયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો બે નાના ચમચા મેળવીને પછી ભુંજવાથી પુડીંગ મજાનું લાલ અને વધારે સારૂ થશે.

પુડીંગ ચોખાનું.

સાજી ખાંડ શેર ૦॥, સોજા ઝીણા રાંધવાના ચોખા રતલ ૦॥, નવી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ વાઇનગ્લાસ ૧, શૅરી અથવા બ્રૅંડી લીકરગ્લાસ ૧, તાજાં ૬ ઇડાંની સફેદી તથા ૮ ની દાળ, છુંદેલું જાયફળ ૧, માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇને સ્લાઇસ કાપવી અથવા છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો પછી ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધા શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઇંગારે મુકી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને તદન સુકું થાયને માહે દુધ ભેળીને ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થવા આવેને ઉતારીને માહે ખાંડ, ૦। રતલ માખણ, ક્રીમ તથા જાયફળ

ભળીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી ઇંડાં મેળવી બદામ નાખી શેરી યા બ્રૅન્ડી ભેળવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલું પુડીંગ દીશ લેવું અને આગ્મે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦l ઇંચ જેટલો પતળો બનાવી દીશમ માખણ લગાડીને પછી તેનાં તળીયાંથી કીનારી સુધી સરખો મુકી છરીથી કીનારી કાપી તેમાં મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર અમથાંજ માખણ લગાડેલાં દીશમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા બાફવું. પફ પેસ્ટ મુકેલા પુડીંગમાં ગમે તો પેહલે પેસ્ટની ઉપર રાજબેરી અથવા બીજી કોઇપણ જાતની જામનું પડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

પુડીંગ જલેબીનું.

તાજી યા વાસી જલેબીના ૦l ઇંચ જેટલા ભાંજેલા કટકા તોળેલા શેર oll, સાજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૫, સાજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪ અથવા ગોલાબનું ઍસેન્સ ટીપાં ૭, વૅનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૩, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૮, છુંદેલું જાયફળ oll.

ઇંડાં ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવવી અને સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી એક કકરો પડને માંહે ખાંડ નાખી બીજો એક કકરો પાડીને ઉતારી ઠંડું થાય ને તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવ્યા પછી પાઇદીશ યા લગડી જેમાં ભુંજવું હોય તે એ મેળવણીથી થોડું અધુરૂં ભરીને તેમાં જલેબીના કટકા નાખી એક કલાક રાખ્યા બાદ ચમચાએ ભેળા ઉપરની સપાટી સરખી કરીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ જુબીલી.

એક બે દીવસનાં વાસી સ્પંજકેકની પતળી સ્લાઇસ અડધો રતલ લેવી અને તેનાં એક પડ ઉપર માખણ તથા બીજાં પડ ઉપર ઑરેંજ માર્મલેડ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ ચોપડી એક સાદાં મોલ્ડમાં માખણ ચોપડેલું પડ હેઠે આવે તેમ પેલી કાતરીઓમાંનું એક પડ

મુકવું અને આએ ચોપડીમાં દુધપાક ૨ જો છાપેલો છે તે બનાવ્યા કરતાં જરા પતળો બનાવીને તે થોડો રેડી એજ રીતે કાતરીઓનું પડ મુકી તે પર દુધપાક રેડીને એ પ્રમાણે આખું મોલ્ડ ભરીને એક કલાક રાખ્યા બાદ ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ જૅલી.

કોઈપણ જાતની સોજી જૅલી રતલ ૦॥, દળેલી ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ૯ ઈંડાંની સફેદી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને જૅલીમાં ખાંડને સારીકાની મેળવીને પાઈડીશમાં ભરી તેની ઉપર સફેદીને પાંથરવી. પછી પુડીંગ સોનેરી રંગનું થાય ત્યાં સુધી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અને ડીશને વાંકું કરતાં જૅલી સરી પડે ત્યારે પુડીંગ તૈયાર થયલું જાણવું.

પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત.

પુડીંગને કપડાંમા બાંધીને બાફવું હોય તો સોજાં ધોતાં જાડાં કપડાંના એક કટકાને પેહલે કકડતાં પાણીમાં બોળી કાઢી તેને પાંથરીને તેની ઉપર આટો છાંટવો અને તેમાં પાંઉનું પુડીંગ બાફવું હોય તો તેની મેળવણીને એ કપડાંના વચમાં મેલીને તેનું ઢીલું પોતળું બાંધવું. કારણ એ પુડીંગ બફાતાં અંદર ખીલે છે. પણ કોઈબી જાતની ફ્રુટનું પુડીંગ હોય તો તેનું ટાઇટ પોતળું બાંધવું. પછી એ પોતળું બાંધેલું પુડીંગ ડુબતાં પણ તેની ઉપર પાણી રહે તેટલાં કકડતાં પાણીના ઉંડાં તપેલાંમાં મુકીને ઢાંકણું ઢાંકી બળતે રાખવું. પણ વળી બફતી વેળા એકજ જગ્યાપર રાખી મુકતાં પોતળું હેઠે તપેલાંમા ચીટકી જશે, માટે અવારનવાર પોતળાંને ચમચથી જરા ખસેડવું. એ પુડીંગ જેટલું નાનું મોટું હોય તે પ્રમાણે એક કલાકથી છેઢી ત્રણ કલાક અને કોઇ પુડીંગ બફાઇને કઠણ થતાં તો પાંચ છ કલાક પણ લાગે છે. જે અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળીને સુકાઉં જાય છે. તેટલા માટે બીજા ચુલા ઉપર કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને તપેલાંમાં તે ઉમેર્યાં કરવું. પુડીંગ બફાયા પછી પાણીમાંથી પોતળું કાઢીને તેને ઠંડાં પાણીમાં બોળીને પછી છોડવું. ડીશ યા બીજાં વાસણમાં ભરીને પુડીંગ બાફવું હોય તો તે વાસણને હમેશ પુરતું માખણ ચોપડવું અને તેમાં છેક કીનારી સુધી મેળવણી ભરવી નહીં પણ થોડો ભાગ ઉપરથી અધુરો

રાખવો અને ધોતાં સફેદ જરા ઘટ કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવીને નીચવવો અને તેના ચારે છેડા ઝુળતા રહેતાં પાણીમાં પડે નહી માટે તેને ઉપર વાળી લઇને પછી ટાઇટ રહે તેમ કપડાંને જાદી દોરીથી બાંધી લેવું. પણ વળી એ છાલકાં વાસણને બાફવા માટે પાણીની અંદર મુકતાં તો માહે પાણી ભરાઇ જાય છે, તેટલા માટે તપેલીમાં આસરે ત્રણેક ઇંચ ઉંચી પણ પોહોળી આની અથવા એવુંજ કાંઇ વજનનું મુકવું. કારણ હલકું હોય છે તો તે ઉકળતાં પાણીથી તેની જગ્યા ઉપરથી ખીસી જાય છે અને તેમ થતાં ઉપર મુકેલું દીશ પડી જવાનો સંભવ રહે છે. એ રીતે આની અથવા બીજું મુકયું હોય તેની ઉપર બાફવાનાં પુડીંગવાળું વાસણ બરાબર ફેરવીને મુકયા પછી તપેલાંની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને પુડીંગ બફાઇને બરાબર કઠણ થયને તપેલાંને ઉતારીને અંદરથી પુડીંગનાં વાસણને કાઢી લઇ ઉપરથી કપડું છોડી નાખવું. પણ તપેલાંમાં ઉકળતું પાણી પુડીંગને લાગે નહી તેટલું ઓછું રાખવું. એમ ઉપર કપડું બાંધીને બાફવાને બદલે અમથુંજ બાફવું હોય તો ઉપર મુજબ મેળવણી ભરેલાં વાસણને ઉપલીજ રીતે પણ તપેલાંમાં ઉંધાડું બાફવા મુકી તપેલાંની ઉપર ચટુ ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ તેમ બફાતાં ઉકળતાં પાણીનો બાફ ઢાંકણપર જમાવ થઇ તેનું પાણી થઇને બાફવા મુકેલાં પુડીંગની ઉપર ટપકયા કરશે અને તેથી પુડીંગ બરાબર બફાશે નહી. તેટલા માટે પુડીંગ બફાઇને બરાબર કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઢાંકણની ઉપર જરા રાખ પાથરીને તેની ઉપર ઇંગાર ચાલુ મુકયા કરવા, તેથી ઢાંકણપરની વગળ સુકાઇ જશે. ઉપલી પુડીંગ બાફવાની બેઉ રીત સાધારણ છે પણ એનાં કરતાં વધારે સેહેલી રીતથી પુડીંગ, કસ્ટર યા એવું કાંઇ પણ બાફવું હોય તો તેની મેળવણીને દીશમાં યા વાટી કે લંગડીમાં અને થોડું હોય તો કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના સાંકડા ઉંડા કાંસીયામાં ભરીને તેની ઉપર કપડું બાંધવું નહી, તેમજ ઢાંકણપર ઇંગાર પણ મુકવા નહી, પણ તપેલાની ઉપર જે ઢાકણ ઢાકવાનુ હોય તેને એક ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાંના કટકાની ઉપર ચટું મુકવું અને ગાંસડી બાંધવા માટે જેમ ચારે છેડાનાં ગાંઠ બાંધે છે તે પ્રમાણે એ કપડાંના ગાંઠ ઢાકણની ઉપર વચમાંથી ટાઇટ બાંધી લઇને પછી એ બાંધેલા ગાંઠ ઉપર રહે તેમ તપેલાની ઉપર મુકવું, તેથી બધી વગળ તે કપડું સોસી લેશે.

પણ વળી ઘણો વખત બાફવાનું હશે તો કપડું બાફથી ભીનાઈ ગયાથી પછી તેમાંથી પણ પાણી ટપકશે. માટે તેમ થાય તો તે ભીનાયલું કપડું છોડી નાખીને બીજું સુકું કપડું બાંધી એ રીતે ભીનાયલું કપડું બદલ્યા કરવું. આએ રીતે બાફવાનું ઘણુંજ સવલ પડે છે.

પુડીંગ, પ્લમકેક અથવા બીજાં કોઇ પણ કેક યા બીજું કાંઈબી દીશમાં યા પત્રાંના ગોળ દાબડામાં ભરીને ભુંજવું હોય તો પેહલે જાદાં સોજાં કોરાં કાગજને દાબડાનાં તળીયાં. બરાબરનું સરખું ગોળ હેઠે મુકવા માટે કાપવું અને દાબડાની અંદર ફરતું મુકવા માટે તેની ઉંચાઇ તેમજ પોહોળાઇ જેટલું સરખું કાગજ કાપી એવાજ બીજાં બે ત્રણ કાગજો કાપીને તેને માખણ લગાડવું અને ઘી નાખ્યા વગર અમથાજ થોડા ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધીને તેની દાબડાનાં તળીયાંના પત્રાં બરાબરની ગોળ અને અડધી ઇંચ જેટલી જાદી રોટલી વણી સરખી કાપીને ભુંજયા વગર એમજ એ કાચી રોટલીને પેહલે દાબડામા હેઠે મુકયા પછી તેની ઉપર માખણ લગાડેલાં બે ત્રણ કાગજો એકઠાં મુકી બોરડુપર પણ માખણ લગાડેલાં બે ત્રણ કાગજો ફરતા મુકી પછી તેની અંદર કેકની મેળવણી રેડવી. પણ ઘણાખરાં કેક ભુજાતા ઉપસે છે માટે મેળવણીને છેક ઉપર સુધી નહીં પણ બેથી ચાર આગળ સુધી દાબડો અધુરો રહે તેટલીજ ભરવી. દાબડામાં હેઠે ઘઉંની કાચી રોટલી મુકવાનું કારણ એકે કેકને હેઠેથી વધારે તાપ લાગે તોય એ રોટલીને લીધે કેક બળતું નથી પણ બરાબર ભુંજાય છે. દીશમાં પુડીંગ અથવા બીજું કાંઇબી ભુંજવુ હોય તો પેહલે તે વાસણને માખણ યા ઘી જે હોય તે પુરતું લગાડીને જેવી મેળવણી હોય તે પ્રમાણે ઉપર સુધી યા અધુરી ભરવી અને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા ધીમી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા માટે જેમ લખેલું હોય તે મુજબ તેને ભુંજવું. પણ પ્લમકેક તથા ક્રીસમસકેક તેમજ એવાંજ બીજા કેક તો હમેશ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાંજ ભુંજવા. જેને બરાબર ભુંજતા આવડતું હોય છે તે તો એ મોટાં કેકને તંદુરમાં પણ ભુંજી શકે છે. તંદુરમાં કાંઇ પણ ભુંજવું હોય તો પેહલે તેમાં થોડી રેતી પાથરીને પ્રથમ તેને મોટે બળતે મેલીને ખુબ ગરમ કરવું. તે પછી ભુંજવાની જે ચીજ હોય તેને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું કરી છાપેલું હોય તો તંદુરમાં પત્રાની યા ત્રાંબાની થાળી મુકીને

પછી જે ભુંજવાનું હોય તેને માહે અકેક સાથે અથડે નેમ નહી પણ સેજ છુટું છુટું તેમા બરાબર ગોઠવીને મુકયા પછી તંદુરપર ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર જરા રાખ પાંથરીને પછી તેપર ગામઠી કોલસાના ધગધગતા ઇંગાર તથા લાકડાંના નાના ટુકડા મુકીને તેમાં બળતું કરવું. પણ તંદુરની નીચેનું મોઠું બળતું કાઢી નાખીને ધીમું રાખવું અને તંદુરમાં મુકેલું દાઝી જાય નહી માટે અવારનવાર ઉંધાડીને જોયા કરવું અને બરાબર ભુંજાયને કાઢવું. પાઈ તથા ક્રસ્ટવાળાં પેટીસને ગરમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું જોઇયે. કારણુ ગરમીથી ક્રસ્ટ ખીલી જાય છે. પણ તે ક્રસ્ટ ખીલે પછી તેની ફરતી કીનારીની ઉપર આંગળાં ફેરવવાં, એમ કીધાથી બધા પોપડા અકેક સાથે વળગેલા હોય તો તે છુટા પડે છે. તે પછી મજાહનું બરાબર ભુંજાયને કાઢવું. ઉપર લખ્યું છે તેમ પ્લમ કેક માટે ગરમ નહી પણ મધ્યમ તંદુર જોઇયે છે, એટલે ઉપર પ્રમાણે પેહલે તંદુરને બરાબર ગરમ કરવું જોઇયે, તે પછી હેઠે થોડા વધારે અને ઢાંકણુ ઉપર ઓછા ગામઠી કોલસાના ઇંગાર મુકવા અને આસરે પોણો કલાક થવા આવે અને કેક ઉપરથી લાલ થઇ ગયુ છે કે નહી તે તપાસીને પાછું ઢાંકવું અને થયું નહી હોય અને ઇંગાર બુજાવા આવે તો બીજા મુકવા. પણ લાલ થયું હોય તો છુટા છુટા ઇંગાર રાખી થોડીવારે પાછું જોવું અને ઇંગાર જેમ બુજાતા જાય તેમ જરૂર જણાય તો ઇંગાર ઓછા મુકતાં રહેવું અને કેક મોટું હોય તો દોઢ કલાક થાય પછી સાફ કીધેલી છરી અથવા ખુતારાની નવી સળીને કેકમાં પેસીને પાછી કાઢી લેવી અને છરી અથવા સળીની ઉપર કેકની કગરસ વળગે અને પસરાત હોય તો પાછું ઢાંકવું. પણ એ અરસામાં કેક ઉપરથી ઘણું લાલ થઇ ગયું હોય તો કેકની ઉપર બેસતું આવે તેમ ધરાં સફેદ જાડા કાગજને ગોળ કાપીને તેની ઉપર માખણ લગાડી એ માખણવાળુ પડ કેકને લાગે તેમ તે કેકની ઉપર મુકવું, તેમ કીધાથી કેક ઉપરથી વધારે દાજતું અટકશે અને અંદરનું કાચું રહેલું બરાબર ભુંજાશે જો એ કાગજ દાઝી જાય તો એ મુજબ માખણ લગાડેલાં કાગજો અવારનવાર બદલ્યા કરવા અને કેક બરાબર ભુંજાયને કાઢવું. કોઇ પણ બીજાં મોટાં કેક અથવા પુડીંગ અંદરથી કાચુંજ હોય અને ઉપરથી જલદી લાલ થઇ જાય તો તેની ઉપર પણ ઉપલીજ રીતે

માખણ લગાડેલાં કાગળો મુકયા કરવાં. પણ સ્પંજકેક યા બીજી કોઇપણ ચીજ ભુંજાવા આવે કે હમેશ હેઠેના ઇંગાર ઓછા કરવા. કારણ હેઠેથી જલદી ડાજી જાય છે. તો પણ ભુંજવા મુકયા પછી પેહલે તો બરાબરજ ઇંગાર હેઠે રાખવા જોઇયે, કાંકે પેહલે એમ તાપ લાગ્યાથી ભુંજવા મુકેલી ચીજ ઉપસીને બરાબર ખીલી આવે છે અને પેહલે હેઠે બરાબર તાપ લાગતો નથી તો પછી જોકે ભુંજાય છે ખરૂં, પણ ખીલ્યા વગરનું બેસી ગયલુંજ રહી જાય છે. જયારે બરાબર ખીલે અને પછી લગભગ થવા આવે ત્યારેજ કોઇબી ચીજમાં છરી અથવા સળી ખોસીને ઉપર લખ્યું છે તેમ તપાસવું, ઉતાવલ કરીને જલદી તેમ ભોકવું નહી. કારણ તેમ કરતાં ભુંજાતી ચીજની ઉપરની સપાટી ફાટી ગયાથી તે માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જઇ ખીલેલું હોય છે તે ચપટઇને બેસી જાય છે અને તે પછી તે પાછું ઉપસ્તું નથી. બધી ઇંગ્રેજી મીઠાઇ ભઠીમાજ સારી ભુંજાય છે તોય ઉપર લખેલી રીતે તંદુરમાં પણ ભુંજાય છે, તેમજ ચુલા યા મોટી સગડી ઉપર ભુંજવા માગ્યે તો તેમ પણ સેહલાઇથી બની શકે છે. જો સ્પંજકેક મોટાં બનાવવાં હોય તો તદનજ કલઇ ભરેલી લંગડી અથવા વાટીને ઘણું પુરતું માખણ લગાડવું અને એ સ્પંજકેક ભુંજતાં ખીલે છે માટે એની મેળવણીથી વાસણને પોણુંજ ભરવુ પછી એ મેળવણીવાળાં વાસણને ચુલા ઉપર મુકવા અથવા તો તે જેટલું મોટું હોય તેટલીજ મોટી સગડી ઉપર મુકવા માટે મેળવણી તૈયાર થવાની આગમચથી ગામઠી કોલસા સળગાવીને ઇંગાર તૈયાર કરી રાખવા અને તેમાં હેઠે પાંથરીને સરખા મુકી તેની ઉપર મેળવણી ભરેલું વાસણ મેલી ઉજાળેલાં સાફ મોટાં ઠીકરાંને તેની ઉપર ઉલટું ઢાંકીને લંગડી ના વાટી જેટલું મોટું હોય તેટલાંજ મોટાં લોઢાંનાં વળાને ઠીકરાંની ઉપર મુકીને તેમા પેહલે ઇંગારને જરા પાંથરેલા મુકવા અને ઉપર લખ્યા મુજબ કેક ઉપસે પછી હેઠેના ઇંગાર કાઢી નાખીને ઓછા કરવા. પણ કેક ઉપસ્યા પછી ઠીકરાંની વચમાંના ઇંગાર ખસેડીને બોરદુ પર કરી જરૂર પડે તેમ જ્યાંથી કેક ફીકું રહેલું લાગે ત્યાં વધુ ઇંગાર રાખી બધેથી એક સરખું લાલ ભુંજવું. અને તૈયાર થવા આવેને ઉપલી રીતે છરી ખોસીને તપાસવું અને લાલ થઇ જાય તો એની ઉપર પણ માખણ લગાડેલું કાગજ મુકવું. હમેશ

મેળવણી ભરેલાં વાસણ જેટલી મોટીજ સગડી યા ચુલો વપરવો જોઇયે કે તેથી ફરતી બધી બોરદુપરથી કેક બરાબર ભુંજાઇને લાલ થાય. જો બરાબર તજવીજથી ભુંજાય તો સગડી ઉપર વીસથી ત્રીસ મીનીટમાં એ સ્પંજકેક મજાહનું પીની ભુંજાઇને તૈયાર થાય છે. પ્લમકેક, ક્રીસમસકેક અથવા બીજા એવાં કેક પણ સગડી ઉપર ભુંજવાં હોય તો લંગડી અથવા વાટીના તળીયાં જેટલુ જાડું સફેદ કોરૂં કાગજ ગોળ કાપી તેને પુરતું માખણ લગાડીને હેઠે તે મુકવું અને ફરતું પણ એવુંજ માખણ લગાડેલું કાગજ મેલી ઉપસવા માટે જગ્યા ખાલી રાખી મેળવણીથી પોણું ભરીને ઉપર સ્પંજકેક ભુંજવા લખેલું છે તેમજ એ કેકને પણ ભુંજવા મુકવું. પણ એ કેક સ્પંજના જેટલાં જલદી ભુંજાશે નહી, એને ભુંજાતાંતો બેથી ત્રણ કલાક લાગશે. માટે તે પ્રમાણે એની ઉપર તેમજ હેઠે અવારનવાર ઇંગાર મુકતાં રહી ડાઝે નહી માટે સંભાળથી બરાબર ભુંજવું અને ઉપર આઇસીંગ પાંથરવી હોય તો કેક તૈયાર થયા પછી વાસણમાંથી કાઢીને ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ કીધેલી છરીવડે સફાઇથી સરખો કાપી કાઢયા પછી ઉપર આઇસીંગ પાથરીને પાછું વાસણમાં મુકીને ચુલા યા સગડામાંથી ઇંગાર કાઢી નખીને પછી ઉપર ઠીકરૂં ઢાંકી ધરે તોજ ઘણા મેંદ ઝીણા ઇંગાર ઉપર રાખીને આઇસીંગને સુકવવી. લંગડી યા વાટી જેટલી મોટી સગડી નહીંજ હોય તો પછી મોટા ચુલામાં જગા વધારે રાખ ભરીને તેની ઉપર ભુંજવું. કોઇ પણ જાતનાં પુડીંગ ઘીશમા ભરવાને બદલે એમ લંગડી અથવા વાટીમાં ભરીને ચુલા યા સગડી ઉપર ભુંજી શકાશે તેમજ કોઇ પણ જાતની બીસ્કીટ યા નાનખટાઇને મોટા કલઇ ભરેલી તદનજ સપાટ તળીયાંના કથરોટ યા થાળીમાં પાંથરીને છુટી છુટી મુકીને તેની ઉપર બીજી એવીજ થાળી ઉલટી ઢાંકીને જમીનપર રાખ પાંથરીને પછી તેમાં ઇંગારને પાંથરીને મુકી ત્રણ યા ચાર ઇંટ મુકીને પછી તેની ઉપર ઉપલીજ રીતે ભુંજી શકાય છે. પણ ઇંટ યા નળીયાંને બદલે કદીબી પથર મુકવા નહીં, કારણ તાપ લાગ્યાથી પથર ફાટીને ઉડશે.

પુડીંગ દાઇફલ.

રાજબૅરી જામ રતલ ૦॥, છુટેલી ખાંડ રતલ ૦।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૪, સોનું તાજું દુધ શેર

૧ા, તાજાં ઇડાં ૫ તથા બીજાં ૧ ઇડાંની દાળ, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧ા, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચા ૧, બદામનું તથા ગોલાબનું ઍસન્સ દરેક ટીપાં ૭, માખણ ખપ મુજબ.

આટાને તેનો રંગ બદલાય નહી તેમ સેજ સેકીને સુકો કરવો. પાંચ ઇડાંની દાળને કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કહણ ફ્રૂ ચહાવવો. પછી નવટાંક ખાંડને જરા જરા કરી દાળમાં બધી બરાબર ભેળીને એમજ જરા જરા આટો નાખી પંદરેક મીનીટ જોરથી ઘુંટયા પછી સફેદી મેળવવી અને નવથી દસ ઇંચના વ્યાસનાં સપાટ તળીયાંના કલઇ ભરેલાં ઢાંકણ યા થાળાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી રેડી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર, સગડી અથવા ચુલા ઉપર ભુંજવું અથવા તેમાં છેલ્લે ભાંયપર રાખ પાંથરી ઇંટ યા નળીયાં મુકીને તેપર ભુજવા લખેલું છે તે રીતે ભુજવું. પણ એમ છેલ્લી રીતે ભુંજવા માટે હેઠે ઉપર છુટા છુટા અને થોડાજ ઇંગાર મુકવા. કારણ એ કેક પતળું હોવાથી જલદી ભુંજાશે. ભુંજાયને કેકને કાઢવું અને ઠુંડું થાયને તેનાં એક પડની ઉપર જામ ચોપડીને ઑમલેટની માની ગોળ વીટાળી છુટી જાય નહી માટે ઝીણાં સફેદ કાગજમાં થોડીવાર વીટાળી રાખવું. ત્યાર બાદ એ કેકનાં રોલનાં સરખી અડધી ઇંચ જાડી બધી કાતરીઓ કાપી તેને બીલોરની ડીશમાં અકેકની પાસે સરખી ગોઠવીને મુકવી અને પેલી બાકી રહેલી ઇડાંની એક દાળને ખાવાના કાંટાથી એક કલઇવાળી નાની તપેલીમાં ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરીને તેમાં કૉર્નફ્લૉઅર મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળી ખાંડ મેળવી ધીમે બળતે મેલી ઘુટયા કરવુ અને દુધપાક જેવું પતળું કસ્ટર્ડ થાયને ઉતારીને ઍસૅન્સ ભેળી એ કસ્ટર્ડને આઇસમાં મુકી ઠંડું કરી ડીશમાં મુકેલી કાતરીઓની ઉપર રેડી તેમાં થોડું પચે પછી ખવું. એ પુડીગને ભુંજવું હોય તો બધું ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું પણ કસ્ટરને ઠંડું કરવું નહી અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇડીશ યા લંગડીને જરા માખણ ચોપડી તેમા રોલની બધી કાતરીઓ ગોઠવીને તેની ઉપર કસ્ટર્ડ રેડી માહે પચાવ્યા પછી હેઠે ઘણાજ સેજ ત્રણ ચાર ઇંગારની ગાંગડીઓ

છુટી છુટી મુકી ઉપર ઠીકરૂં ઢાંકીને તેની ઉપર ઇંગાર મુકીને બરાબર લાલ ભુંજવું. કૉર્નફ્લૉઆરને બદલે ઘઉંનો પેહલાં ન બરનો આટો પણ ચાલશે.

પુડીંગ તાપીયોકાનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાપીયોકા તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજા ધોઈ ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં દુધ નાખી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને જરા નરમ થાયને ખાંડ ભેળીને ઘુંટયાજ કરી કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી ઠંડું થાયને ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળીને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે એ તથા જાયફળ મેળવી પાઇદીશ અથવા લંગડીને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુજી ઠંડું પડેને રાજબેરી યા બીજી કોઇ પણ જામ સાથે ખાવું.

પુડીંગ તાપીયોકાનું ૨ જું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦ા, તાપીયોકા રતલ ૦ા, સોજું માખણ શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, છુંદેલું જાયફળ ૧, પફ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજા ધોઇ કલઇ ભરેલી સોજી તપેલીમાં એક શેર સોજાં ગાળેલાં ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એજ પાણી સાથે બે કકરા પાડી પછી ઇંગારે ઘુંટયા કરી કઠણ થાય ને ઉતારવું. પછી ખાંડમાં કચરો હોય તે બરાબર કાઢી સાફ કરી તદન સાફ તપેલીમાં દુધને એક કકરો પાડી માહે ખાંડ ભેળી બીજા ત્રણ ચાર કકરા પાડીને ઉતારી ઠંડું થાય ને તાપીયોકાવાળી તપેલીમાં નાખવું અને ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને એ તથા બાકીનો બધો સામાન તાપીયોકા સાથે બરાબર મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડી પફ પેસ્ટ આજ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે ૦ા ઇંચ જાડો બનાવી

દીશમાં સરખો મેલી ફીનારી છરીવડે સરખી કાપીને તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર માખણ લગાડેલાં દીશમાં અમથીજ મેળવણી ભરીને બાફવું, એ બાફેલું પુડીંગ વધારે સારૂં લાગે છે. લાલ પુડીંગ પસંદ હોય તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળાને પછી ભરવું, તેથી સ્વાદ પણ સારો થાય છે.

પુડીંગ ટોમેટો.

પાકાં પણ કડણ વચલાં ટામોટાં રતલ ૧, ગોસ્તનો બારીક ખુંદેલો ખીમો રતલ ા, કાંદા નવટાંક, પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ તથા સોળું માખણ દરેક તોળા ૨ાા, એક દીવસનાં વાસી પાંઉના ગરનો ભુકો તોળા ૨, વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૨, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક તથા બારીક કાપેલી સૅલરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કાંદાને છોલી ખુંદનાં પાડીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી ખીમા સાથે એ કાંદા, સૉસ, સૅલરી, સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક, મરી તથા વાસી પાંઉના ગરનો ભુકો બધું બરાબર મેળવવુ અને આએ વીવીધ વાંનીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ટામોટાંને છોલી ઘણી ચાલતી છરીવડે સફાઈથી બધી ા ઇંચ જેટલી જાડી સરખી કાતરીઓ કાપવી. પછી એ ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલાં ઉંડા પુડીંગ દીશમાં ટામોટાંમાંથી અડધાંને હેઠે પાથરીને મુકી તેની ઉપર અડધી ખાંડ ભભરાવીને પછી એની ઉપર અડધી ખીમાંની મેળવણી પાંથરી પાછું એજ રીતે ટામોટા, ખાંડ તથા ખીમાની મેળવણી મુકી છેલ્લે પાંઉનું ક્રમ્બ્સ પાથરીને તેની ઉપર છેટે છેટે થોડું થોડું કરી બધું માખણ મેલી ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસ મીનીટ ભુંજવું.

પુડીંગ તીપ્સો.

આએ ચોપડીમાં સ્પંજકેક ૨ જું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરી એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા પત્રાંના કેક બનાવવાના ગોળ

દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં સરખું લાલ ભુંજીને દાબડામાંથી કાઢવું. પછી થોડી નવી બદામની બીજને છોલી ધોઈ લુછીને તદન કોરડી કરી તેની સ્લાઈસ કાપીને તેને કેકની ઉપર તેમજ આસપાસ બધે સરખી ખોસી આએ ચોપડીમાં કેક તીપ્સી છાપેલું છે તે મુજબ એમા પણ દારૂ પચાવ્યા પછી આએ ચોપડીમા દુધપાક, પતળાં કસ્ટર તથા ક્રીમ બનાવવાની છાપેલી છે તેમાંનું કોઇ પણ એક બનાવીને કેકની ઉપર રેડવું. એ કેક મીનારાના આકારનું બનાવવું હોય તો એકસરખી ઉંચાઇનાં પણ નાનાં મોટાં ચઢ ઉતર ચાર સ્પંજકેક ઉપલી મેળવણીમાંથી બનાવવાં અને હેઠેનાં મોટાં કેકની ઉપર તેનેથી ઉતરતાં કેકને બેસતુ કરવા માટે મોટાં કેકની ઉપરનો ભુંજાયલો લાલ ભાગ બીજાં કેકના ઘેરાવા જેટલો વચમાંથી છરીવડે સફાઇથી જરા કોતરીને કાઢી નાખી ઇંડાંની સફેદીવડે બીજાં કેકને તેની ઉપર વળગાવી એજ રીતે ત્રીજું અને તેની ઉપર ચોથું કેક બેસતું કરવું. તેમ કીધાથી જાણે એકજ મીનારા જેવું આખું લાંબ કેક દીસશે. તે પછી એમાં પણ ઉપલીજ રીતે બદામની સ્લાઇસ ખોસી દારૂ પચાવ્યા પછી દુધપાક, કસ્ટર અથવા ક્રીમ જે ગમે તે એક પુરતું બનાવીને ઉપરથી રેડવુ. એકજ કેક હોય તો તેની વચમાં રૂપીયા જેટલો મોટો સરખો ગોળ ગાળો છેક હેઠે સુધી સફાઇથી કોતરીને પછી દારૂ પચાવીને છેલ્લે જે રેડવું હોય તે ઉપરથી રેડવું. તેમ કીધાથી કેકનો અંદરનો ભાગ પણ નરમ થશે. એમાં વાસી કેક પણ ચાલશે.

પુડીંગ તીપ્સી ૨ જું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સ્પંજકેક પહેલું છાપેલું છે તે રીતે આઠ ઇંડાંનું આશરાનું બનાવેલું સ્પંજકેક, રાસ્બેરી અથવા સ્ટ્રોબેરી જામ રતલ ૧, સોજું માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦॥, બારીક છુંદલી એળચી તોળો ૦। તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૨।, તાજાં ૩ ઇંડાંના દાળ તથા ૫ ની સફેદી, શેરી અથવા બ્રૅંડી વાઇનગ્લાસ ૧, વેનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૦॥, ઍસૅન્સ આવ રોજ ટીપાં ૬, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

સ્પંજકેકની પતળી કાતરીઓ કાપી તેનાં એક પડ ઉપર માખણ ચોપડીને તેની ઉપર જામ લગાડવી અને એ બધું ભરતાં બે આગળ જેટલું અધુરૂં રહે તેટલાં ઉંડાં તદનજ આખાં એનેમલનાં બોલની અંદર પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં એ બધી કાતરીઓ સરખી ગોઠવીને મુકીને તેની ઉપર ફરતો બધો દારૂ રેડવો, પછી સવાશેર દુધમાં એક પાશેર ખાંડ નાખી ઇંડાંની ત્રણ દાળને ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવી ત્રણ સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળીને દુધમાં બરાબર મેળવી ચુલે મધ્યમ બળતે ઘુંટી પતળું કસ્ટર થાયને ઉતારીને બોલમાં ભરેલાંની ઉપર રેડી બધું માહે પચે પછી બોલની ઉપર ભીનવેલું કપડું બાંધી પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી પુડીંગ તથા પાર્ક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફીને પછી ઠંડું પડેને આખુંજ પુડીંગ બીલોરનાં ઉંડાં ડીશમાં ઉલટાવીને કાઢવું. ત્યાર બાદ બાકી રહેલી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બાકી રહેલા બધા સામાન સાથે કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં ભેળીને ચુલે ઘુંટી દુધપાક જેવું ઘાડું એ કસ્ટર્ડ થાયને ઉતારી છેલ્લે એસેન્સ તથા એળચી જાયફળ ભેળી ઠંડુ થાયને પુડીંગની ઉપર બધું રેડવું એ પુડીંગ મજાહનું થાય છે. બાફેલાં પુડીંગને આઈસમાં ઠંડું કીધા પછી કાઢીને કસ્ટર્ડ પણ એમજ આઈસમાં ઠંડું કરીને પછી ઉપર રેડ્યાથી પુડીંગ વધારે સારૂં થાય છે.

પુડીંગ તીપ્સી ૩ જું.

સ્પંજકેક ૨ જું આએ ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખેલાં સામાનનું છાલકું મોડું બનાવેલું સ્પંજકેક ૧, આએ ચોપડીમાં ક્રીમ ઇટેલ્યન ૨ જી છાપેલી છે તેમાં લખેલા સામાનની બનાવીને તૈયાર કીધેલી ક્રીમ રાજબેરી; ગ્રીનગેજ, એપ્રીકોટ અથવા પીચની જામ અથવા પીચનો મુરબ્બો એ પાંચમાંનું જે તે એક રતલ ૦॥, દેરીની દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, છુદેલી ખાંડ શેર ૦।, શેરી યા બ્રેંડી વાઇનગ્લાસ ૧॥, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧.

સ્પંજકેક છાલકું અને મોડું બનાવેલું આખુંજ રાખવું અથવા તેની કાતરીઓ કાપવી અને જામ હોય તો તેને એમજ કાતરીઓની ઉપર એકજ પડે ચોપડવી પણ કેક આખું હોય તો તેની ઉપર તેમજ બધે ફરતી ઓરકુપર સફાઇથી ચોપડવી. પણ

મુરબ્બો કાંઇ એમ ચોપડી શકાય નહી માટે તેને લાકડાં યા રૂપાંના ચમચાથી ભાંજી મેળવી જામ જેવો કરીને પછી તેને એમજ ચોપડવો. પછી બીલોરની ઉંડી દીશમાં આખું કેક મુકવું અને કાતરીઓ હોય તો સફાઇથી સરખી ગોઠવીને પછી તેની ઉપર બધો દારૂ રેડીને માહે પચાવવો. ત્યાર બાદ ક્રીમ ઇટૅલ્યન ૨ જીમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે ક્રીમ બનાવીને તૈયાર કરી ઠંડી થાય ને તેમાંથી ત્રીજાં ભાગ જેટલીને દીશમાંનાં કેકની ઉપર તેમજ બધે ફરતી રેડીને તે બંધાવા માટે દીશને આઇસમાં મુકવું પણ માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને બરાબર કઠણ થાયને બાકી રહેલી બે ભાગ ક્રીમને એજ રીતે કેકપર રેડી બંધાઇને કઠણ થવા દેવી. તેટલાં પેલી દુધની અડધો શેર ક્રીમમાં ખાંડ તથા વૅનીલા નાખી જરા ઘુંટીને કેકની ઉપર તેમજ બોરડુપર સફાઇથી ચોપડીને તુર્ત ખાવું. એ પુડીગ ઘણું સરસ લાગે છે.

પુડીંગ તીપ્સી ૪ થું.

આજ ચોપડીમાં સ્પંજકેક પેહલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલા સામાનનું એક ઉંચું મોટું સ્પંજકેક બનાવી ભુંજીને તૈયાર કરવું. પછી આએજ વીવીધ વાંનીમાં આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે પ્રમાણે અડધો રતલ ખાંડની ગોલાબી રંગની આઇસીંગ બનાવીને તેને કેકની ઉપર તેમજ ફરતી બોરડુપર સફાઇથી પતળી ચોપડીને પછી તે બંધાયને કેકની બધી આડથી ઇંચ જાદી આખી ગોળ કાતરીઓ સફાઇથી સરખી ગરમ છરીવડે કાપી તેનાં અકેક પડની ઉપર રાજબૅરી, સ્ત્રૉબૅરી અથવા ગ્રીનગેજ જામ ચોપડો તેની સાદી બોરડુપર નોઇયો અથવા મૅરેસશીનો દારૂ થોડો રેડીને પછી બધી કાતરીઓને પાછી અકેકની ઉપર મુકીને પાછું આખું કેક કરવું અને તેને બીલોરનાં ઉંડાં દીશમાં મુકી દેરીની તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી અડધો શેરમાં ઘુંટેલી ખાંડ એક પાશેર તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ થોડાંજ ટીપાં મેળીને કેકની ઉપર રેડી દીશને આઇસની ઉપર મેલી પુડીગને ઠંડું કરવું. એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. નોઇયો અથવા મૅરેસશીનો દારૂ નહી હશે તો બ્રૅંડી યા શૅરી ચાલશે.

પુડીંગ ફ્રેન્ડી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું માખણ; સુકી મોટી કાળી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક તોળેલું શેર ૦।, કોઈ પણ જાતનું શરબટ પાશેર ૦।।.

દરાખને ધોઈ લુછીને કોરડી કરી મોટીમાંથી ઠળીયા કાઢી નાખવા. પછી આટામાં માખણ બરાબર મેળવી બધો સામાન માહે મેળવી એક ઉંડા વાસણમાં મેળવણી ભરી સફેદ ધોતા જાદાં કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર જરા આટો છાંટી વાસણની ઉપર બાંધીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ ધાંનવરઇનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦।।।, સોજી ખાંડ શેર ૦।, ધાંનવરઈ તોળા ૫, ઑરેંજ યા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૩, છુંદેલી એળચી તોળો ૦।। તથા જાયફળ તોળો ૦।, નવી સોજી બદામની બીજ ૩૦, બ્રેંડી નાના ચમચા ૨, તાજાં ઇડાં ૩, માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. પછી ધાંનવરઇને ચુંટી સોજી ધોઇ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધા શેર પાણી સાથે ઢાંકીને સુધ ધીમી આંચે મેલવું અને પાણી સુકાયને માહે ખાંડ તથા દુધ મેળવીને હુંટયા કરી ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને માહે બધો સામાન તથા નવટાંક માખણ મેળવી પાઈડીશ અથવા લંગડી કે વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો મજાહનો થાય છે. પુડીંગ લાલ કરવું હોય તો પુડીંગ તાપીયોકાનાં ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ એની મેળવણીમાં કેરીના મુરબ્બાનો નાનો દોઢ ચમચો શીરો ભેળવો.

પુડીંગ નાળીયેરનું.

ઘણા ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણુંજ બારીક સફેદ ખમણેલું નાળીયેર રતલ ૧, મેદા ખાંડ રતલ ૦।।, સોજું માખણ રતલ ૦।,

નવી બદામની બીજ શેર ૦I, કરંટ દરાખ નવટાંક; ઑરેંજ અથવા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૩, છુંદેલી એળચી તોળો ૦II તથા જાયફળ તોળો ૦I, બોમ્બેની કીધેલી કૅન્ડીસીટ્રન તોળો ૦I, સોજું તાજું દુધ શેર ૦III, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંબુ ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ તથા એઓના રસ, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરી કરવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી અને સફેદીને કઠણ ફફ ચડાવવો. પછી માખણ સાથે ખાંડને સોજી તપેલીમાં ચુલે મુકી બધું પીગળેને ઉતારવું અને ઠુંડું થાયને તેમાં ઇંડાંની દાળ મેળવી અને નાળીયરેને મોજા પાતા ઉપર હલકે હાથે બારીક પીસી તેમાં પેહલે દુધ અને પછી બીજો બધો સામાન એકેક પછી મેળી છેલ્લે સફેદી મેળવવી અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ યા વાટી કે લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ સારૂ લાગે છે.

પુડીંગ નાળીયેરનું ૨ જું.

ઉપર નાળીયેરનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ખમણેલું નાળીયેર, સોજું માખણ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦I, તાજાં ઇંડાંની દાળ ૬, શૅરી યા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩, સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજફ્લાવર વૉટર ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

ખમણેલાં નાળીયેરને તદ્દન સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમા એકેક પછી બધો સામાન મેળવો. પછી આએ ચોપડામા પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦I ઇંચ પતળો વણી આએ મેળવણી સમાય તેટલા પુડીંગ ડીશને માખણ લગાડી તેમાં તળીયાથી છેક કીનારી સુધી મુકીને ઉપરથી સરખો પફ પેસ્ટ કાપીને માંહે મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજવું. પફ પેસ્ટ વગર લંગડી યા વાટીમાં પણ ભુંજાય. ઑરેંજફલાવર વૉટર પસંદ નહી હોય તો તે લેવું નહી

પુડીંગ પઉવાનું.

ચુંટેલા સોજા નવા પઉવા માપેલી ટીપરી ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧।, નવી બદામની બીજ; કરંટ દરાખ તથા માખણ દરેક શેર ૦।, ચીનાઇ ચવચવના; આરેંજના અથવા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તોળા ૫, ઝુંડેલી એલચી તોળો ૦॥ તથા જાયફલ તોળો ૦।, તાજાં ઇડાં ૫, ખડી તથા સોજો ગોલાબ દરેક નાના ચમચા ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને સ્લાઇસ કાપવી અથવા છુંદવી. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ ફેહવવાં. પઉવા જ્યા સુધી મજાહના સફેદ થાય ત્યાં સુધી ઠંડાં પાણીથી ધોઇને પછી સાફ ચોયાંમાં નાખી અંદર બત્ની ચટી રકાબી મુકીને તેની ઉપર વજન મેલી પાણી કાઢી નાખીને નરડા કરવા. પછી દુધને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં રેડી ચુલે ઉંચાર મુકી માહે બગબગ એક કલાક પડેને ખાંડનાં કચરા હોય તે કાઢી સાફ કરીને માહે તે મેળીને દુધને એક પાશેર જેટલુ બાળીને એક શેર રાખીને ઉતારી ઠંડું થાયને તેમાં પઉવા તથા બાજી બધા સામાન બરાબર મેળવીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી પાઇડીશ અથવા લંગડી કે વાટીને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે. લાલ પુડીંગ સારૂં લાગે છે માટે તેવું કરવું હોય તો મેળવણી કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો થાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીને પછી પુડીંગ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટા ખીમાનું.

સોજું નરમ નકી ગોસ્ત રતલ ૦॥, આગ્એ ચોપડીમાં પટેટા મરડ છાપેલા છે તે મુજબ મરડ કાપેલા પટેટા રતલ ૦॥, કાંદા નવટાંક, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, કોથમીર ઝુડી ૬ ના પાદડાં, મોટા લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, ફુદનાના પાદડાં ૧૨, બારીક કાપેલી સલરી તથા પારસ્લી દરેક

ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં છડાં ૫, નીમક; ઘી તથા વેલાતી સૅાસ ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું આદુ લસણુને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપી જરા ઘીમાં ફીકો લાલ રંગનો તળવો. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈ થોડાં પાણીમાં જરા નીમક નાખી અર્ધકચરૂં બફી કાઢી ઠંડું પડેને ચાલતી છરીવડે ઘણુંજ બારીક ખીમા જેવું કાપવું. પછી પટેટામાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ત્રણ તોળા ઘી તથા અડધો તોળો નીમક નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢવી માહે બરાબર ભેળવું. ત્યાર બાદ બાકી રહેલો બધો સામાન તથા અડધો તોળો નીમકને કાપેલાં ગોસ્તમાં મેળવી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલો સૅાસ માહે નાખી બધો સામગ્રુ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને પુરતું ઘી લગાડીને તેમાં પટેટાની મેળવણી અડધી હેઠે પાંથરીને મુકી તેની ઉપર ગોસ્તવાળી મેળવણી બધી પાંથરીને મેલીયા પછી બાકી રહેલી પટેટાની અડધી મેળવણીને તેની ઉપર સફાઇથી સરખી પાંથરવી અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ સગડીની ઉપર ભુંજવા મેલી હેઠે ઉપર થોડા થોડા ઇંગાર મુકતાં રહીને બરાબર લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાના આટાનું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેટાનો આટો છાપેલો છે તેવો આટો તોળા ૭, સોળ્યું તાજું દુધ શેર ૧, શૅરી યા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, ઑરેંજ માર્મલેડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની છાલ, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

આટાને મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા દુધ સારીકાની મેળવવું અને બાકીનાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં છાલ સાથે એક કકરો પાડીને ઉતારી માહેથી છાલ કાઢી નાખીને એ કકડતું દુધ

જરા જરા કરી આટામાં બરાબર મેળવી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરવુ. પછી એમાં બધો સામાન ભેળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી એ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશ અથવા વાટીને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાના આટાનું ૨ જું.

ઉંપર પટેટાના આટાના પહેલાં પુડીંગમાં લખ્યા જેટલા આટાને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી જરા દુધમાં બરાબર મેળવીને ઘટ જેવું કરવું. પછી સોજાં તાજાં અડધો શેર દુધનો કકરો પાડી જરા જરા કરી બધું એ મેળવેલા આટામાં બરાબર ભેળવું. પણ પુડીંગ વધારે સારૂં કરવું હોય તો દુધમાં મેળવેલા આટામાં અડધો શેર ભરેલી દેરીની ક્રીમને ઠંડીજ ભેળવી. પછી તાજાં ૭ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તે મેળવણીમાં ભેળી મીઠાસ પુરતી ખાંડ મેળવવી. ત્યાર બાદ એક ગોળ મોલ્ડને માખણનું જાડું પડ ચોપડી સુકા ઑરેંજના વેલાતી મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તથા કીસમીસ દરાખને ખપ જોગી લઇ તેને મોલ્ડમાંનાં માખણમાં સરખી હારમાં ખોસી અંદરથી તે નીકળી જાય નહી તેની સંભાળ રાખીને માહે પુડીંગની મેળવણી ઉપર સુધી ભરી માખણ લગાડેલું સફેદ કાગજ ઉપર મેલી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકવું. પછી મોલ્ડનું ઢાંકણ હેઠે આવે તેમ એક રકાબીમાં મોલ્ડને ઉલટું મુકવું અને ઉંડાં તપેલાંમાં થોડું પાણી કકડાવીને તેમાં એક આની અથવા એવુંજ બીજું કાંઇ મુકીને તેની ઉપર મોલ્ડ મેલેલી રકાબી બરાબર એવી રીતે ગોઠવવી કે ઉકળતું પાણી મોલ્ડ સુધી પુગે નહી. બીજા ચુલા ઉપર પાણી કકડતું તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવે તેમ પેલું કકડતું પાણી માહે ઉમેર્યાં કરવું. એથી હઢી કલાકે પુડીંગ બરાબર બફાય પછી સંભાળથી ઉલટાવીને આખું કાઢવું.

પુડીંગ પટેટાનું.

રેંડ કરંટ જૅલી રતલ ૧, આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલા છે તે મુજબ મૅશ્ડ કીધેલા પટેટા તથા મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦।, ઑરેંજ યા માલુંગાંના મુરબ્બાના ઝીણા

કરકા તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૬, બ્રૅન્ડી લીકરગ્લાસ ૧, લગાડવાનુ માખણુ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમા ખાંડ તથા માખણુ નાખી તેમાં પટેટા મેળવી કેક ઘુંટવાના શેાટાવડે ખુબ ઘુંટી એકેક ઇડાંને ભાંજી માહે સારીકાની બધાં મિળીને પછી બાકીને સામાન મેળવવેા અને એક મોલ્ડને પુરતું માખ્ખણુ લગાડી તેમા મેળવણી ભરી આગ્મે ચેાપડીમાં પુડીંગ અનેનાસનું પેહલું છાપેલું છે તે મુજબ બાફીને ઠંડું થાયને કાઢયા પછી જૅલીને ત્રાંબાની કલઇવાળી નાની તપેલીમાં ઇંગારે પીગળાવીને પુડીંગની ઉપર રેડી મરજી પડે તેા પુડીંગવાળા વાશણને આઇસમાં મુકી પુડીંગ ઠંડું કરીને ખાવું.

પુડીંગ પટેટાનું ૨ જું.

ઉપર પુડીંગ પટેટાના પહેલામાં લખ્યા મુજબના મૅશ્ડ પટેટા રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ાા, માખણુ રતલ ા, કરંટ દરાખ શેર ા, તાજાં ઇંડાં ૬, બ્રૅન્ડી લીકરગ્લાસ ૧, છુંદેલું જાયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ાા, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધેાઇ લુછીને કેારડાં કરવી. ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દેાડવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવેા પછી માખણુને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં પટેટા અને પછી ખાંડ મિળી બાકીનેા બધેા સામાન એકેક પછી બધેા બરાબર મેળવવેા અને એક પુડીંગ દીશ યા લંગડીને પુરતું માખણુ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાનું ૩ જું.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કેક પટેટા અથવા શકરકંદનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબને સઘળેા સામાન તથા પટેટા લઇ તેજ રીતે તૈયાર કરવેા પણ પટેટાને તેજ રીતે ઇંગારે મુકી કેકને માટે લખેલું છે તેટલેા બધેા કઠણુ કરવેા નહી, જરા નરમ રાખીનેજ ઉતારીને તેજ પ્રમાણે માહે બધું મેળવીને ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું હેાય તેા પુડીંગ દીશને અને સગડી ઉપર ભુંજવું હેાય તેા લંગડી

અથવા વાટીને પુરતુ માખણ લગાડીને તેમાં એ મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા સગડી ઉપર ઇગારે ભુંજવું. પણ એને કેકનાં જેવું કઠણ સુકું કરવું નહી; જરા નરમ જેવું રાખવું. એ પુડીંગ પરેટાનુંજ કરવું. તેમા લખેલું છે તેમ શકરકંદનું એ પુડીંગ કરવું નહી. એ પુડીગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો થાડો શીરો નાના ઇઠી ચમચા મેળાયાથી પુડીંગ મજાહનું લાલ અને સારા ટેસ્ટનુ થશે

પુડીંગ પનીરનું.

જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર રતલ ૦I, સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ ફફ ચગાવી બધા સામાન સાથે બરાબર મેળવી એ મેળવણીથી એક ઇંચ ચાઠુરૂં ભરાય તેટલાં પુડીંગ દીશ યા વાટી કે લંગડીને પુરતુ માખણ લગાડી તેના ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર ભુંજવા મુકવું અને ઉપસી આવે તેવું તુર્ત ઉતારવું.

પુડીંગ પાંઉના ભુકાનું.

સોજાં સફેદ ગોટળીના પાઉની જરા જાડી કાતરીઓ કાપીને રહેવા દઇ બીજે દીને તેના ગરનો બારીક ભુકો કરવો. પછી એક વચલાં પુડીંગ દીશમા ઉપસવા માટે ઉપરથી થોડી જગ્યા ખાલી રહે તેટલું લેવું અને તેમા પુરતું માખણ ચોપડીને પછી તેમાં અડધી ઇંચ જાડુ પાઉના ભુકાનું પડ મેલીને તેની ઉપર રાજબેરી જામ સપાટ ભરેલા નાના ચાર ચમચા સફાઇથી પાથરીને તેની ઉપર પાછું એમજ પાઉનું એક પડ અને તેની ઉપર જૅલીનું બીજું પડ પાથરી છેલ્લું પડ સફાઇથી પાઉનું પાંથરવું. તે પછી એક શેર સોજાં તાજા દુધમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડ ભેળી તાજાં ત્રણ ઇડાંને ભાંગ ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે બરાબર મેળવી થોડું થોડું કરી બધુ દુધ દીશમા પગતું રેડવું. તે પછી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમા મજાહનુ લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ પપાંઉનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, પાકાં મીઠાં પપાંઉના છોલેલા કટકા તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ०|, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુ ૧ નો રસ, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

કલઇવાળી તપેલીમાં અડધા શેર પાણી સાથે પપાંઉના કટકા તથા તજ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને પપાંઉ તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઉતારી માહેથી તજ કાઢી નાખી પપાંઉને ઘણું બરાબર ઘુંટીને તેમાં સાત તોળા ખાંડ ભેળા પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને તદન સુકું થાયને ઉતારીને પુડીંગ દીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીનાં તળીયાંમાં પાંથરવું. પછી બાકી રહેલી ખાંડને દુધમાં મેળવી ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાટાથી દાહવી સફેદીને કહણુ કફ ચઢાવીને એ બધાંને દુધમાં ભેળી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને દીશમાં પાંથરેલાં પપાંઉની ઉપર રેડી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. નાળીયેર નાખીને બનાવેલું હોય તેવો એ પુડીંગનો ટેસ્ટ લાગે છે.

પુડીંગ પાંઉનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ०|||, સુકાં પાંઉનુ બારીક ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ રતલ ०|, સોજું માખ્ખણ શેર ०|, ખાંડ તોળા ૫, છુંદેલું જાયફળ તોળો ०| ને વાળ ૫, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨० થી ૨૫, લગાડવાનું માખ્ખણ ખપ મુજબ.

કલઇવાળી તપેલીમાં દુધને એક કકડો પાડી માહે ખાંડ ભેળી બીજા ત્રણેક કકરા પાડીને ઉતારી ક્રમ્બ્સની ઉપર રેડી માખણ ભેળીને ઢાંકી રાખવું અને ઠંડું થાય ને બાકીનો બધો સામાન ભેળી પુડીંગ દીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખ્ખણ ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું યા બાફવું. આએ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાય છે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો થોડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવીને પછી ભુંજયા કે બાફીયાથી લાલ પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ પાંઉનું ૨ જું.

એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉના કાંથા કાપી કાઢીને બાકીના ગરની પતલી કાપેલી કાતરીઓ તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, તજનો બારીક પાઉડર જેવો ભુકો વાળ ૨॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ૫ ઇડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, આમંદ વૉટર અથવા ઑરેંજફ્લાવર વૉટર નાનો ચમચો ૧, લીંબુ ૦॥ ની બારીક કાપેલી છાળ, સોજું માખણ તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓને બેઉ પડ માખણ ચોપડવું. કરંટને સાફ કરી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. પછી એક કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને સારીકાની હોહવી તેમાં દુધ, લીંબુની છાળ, તજ તથા આમંદ અથવા ઑરેંજ વૉટર ભેળી મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખીને ધીંગારે દસ મીનીટ ધુંટયા પછી ઉતારીને સોજી કલાઈ ભરેલી ચારણીથી છાંડી કાઢવું. ત્યાર બાદ એક પુંડીંગ ડીશને પુરતું માખણ લગાડી તેનાં તળીયામાં પાંઉનું એક પડ મુકી તેની ઉપર દરાખ ભભરાવી એ રીતે પોણું ડીશ ભરીને પેલી દુધવાળી મેળવણીને તેની ઉપર રેડવી અને તે બરાબર પચે પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપર પુડીંગ પાંઉનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો એની દુધની મેળવણીમાં કેરીના મુરબ્બાનો શીરો નાનો દોઢ ચમચો ભેળવો.

પુડીંગ પાંઉનું ૩ જું.

કેક પટેટા તથા શકરકંદનું આએ ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખેલો બધો સામાન લેવો પણ પટેટા અથવા શકરકંદને બદલે સફેદ પાંઉનો ગર ૦। રતલ લેવો, તેમજ દુધ પણ દોઢ શેર લઇને તેજ રીતે એની મેળવણીનું પુડીંગ બનાવવું. ગમે તો ઑરેંજ, માલુંગાં યા ચવચવના ચીનાઈ સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા અથવા કીસમીસ યા કરંટ દરાખ એ બધી ચીજમાંની ગમે તે એક પાંચ તોળાને પુડીંગની મેળવણીમાં ભેળવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી પુડીંગ પાંઉના પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો એમાં પણ કેરીના મુરબ્બાનો બાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવવો.

પુડીંગ પાંઉનું સ્લાઇસ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧।, ખાંડ શેર ૦॥। એક દીવસનાં વાસી પેઠીનાં સફેદ પાંઉના ગરની ઘણીજ પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦।, નવી બદામની બીજ તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૫, ઘણો સોજો ગોલાબ લીકરગ્લાસ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી વીંઇ નુછીને તદન કોરકી કરવી બદામને છોલી વીંઇને બારીક સ્લાઇસ કાપવી પાંઉની ઘણીજ પતળી કાતરીઓ કાપીને પછી ચારે કોરકુપરથી પોપડા કાપી કાઢી એ ગરની કાતરીઓ ઉપલે વજને લઇ તેનાં બેઉ પડની ઉપર બરાબર માખણ ચોપડવું. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ હોલવાં પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમા દુધને એક કકરો પાડીને પછી ખાંડને સાફ કરી માંહે તે નાખી બીજા ચારેક કકરા પાડીને ઉતારી ઠંડું પડેન માંહે ગોલાબ મેળવી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા મેળવુ. આકું વૅનીલા હશે તો ભુંજાયા પછી મુદલ ટેસ્ટ આવશે નહી. ત્યાર બાદ એ બધો સામાન ફીનારીની પણ ઉપર આવે તેટલા એક ઉંડાં પુડીંગ દીશમા માખણ ચોપડીને તેમાં પેહલે હેઠે પાંઉનું એક પડ મુકીને પછી તેની ઉપર જરા બદામ દરાખ ભભરાવી એ રીતે અડધું દીશ ભરીને પછી તેમાં દુધ ઇડાંવાળી મેળવણી થોડી રેડીને થોડો વખત રેહેવા દેવું અને માંહે દુધ પચી જાયને એજ પ્રમાણે પાઉનાં પડ મુકી બદામ દરાખ ભભરાવી જરા ભરાયને પાછું દુધ ઇડાંની મેળવણી રેડી તે પચેને એ રીતે બધું દીશ ભરી છેલ્લે રેડેલું બધું દુધ બરાબર પચી જાય પછી બાકી રહેલી બધી બદામ દરાખ ઉપર સરખી ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં મજાહનું લાલ ભુજવું. અથવા ઉપલીજ રીતે પણ દીશને બદલે કલઈ ભરેલા લગડામાં ભરીને ચુલા યા સગડી ઉપર ભુંજવું. પુડીંગ બરાબર લાલ થાયને ઉપર બીજો થોડો ગોલાબ તથા વૅનીલા છાંટવું. મરજી પડે તો હેઠે પુડીંગ પાંઉનાં સેહલાંમાં લખ્યા મુજબ એ પુડીંગ માટે તૈયાર કીધેલાં દુધમાં કેરીના મુરબ્બાનો થાડો શીરો નાના હડી ચમચા મેળવો, તેથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ પાંઉનું સેહલું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦॥, ગોટલીનું અથવા પેઠીનું સફેદ પાંઉ રતલ ૦।, ચવચવના ચીનાઈ મુરબાના ઝીણા કટકા તોળા ૪, સોજી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંડેલી એલચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧॥, સોજું માખણ અથવા માખણનું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી દરાખને સાફ કરી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને પાંઉના કટકા કરીને માહે ભીનવી રાખી તદન પોચું થાયને સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન તથા ચાર તોળા માખણ યા ઘી ભેળવું. અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીને માખણ યા ઘી લગાડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ ભુંજવું યા બાફવું. એ પુડીંગ મજાહનું થાય છે, પણ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ બન.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજાં વાસી બનની પતલી કાતરીઓ રતલ ૦।, ખાંડ તોળા ૩, તાજાં ઇંડા ૨, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।.

પુડીંગનો બધો સામાન સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશમાં બનની બધી કાતરીઓ ગોઠવીને મુકવી. પછી ખાંડનો કચરો કાઢી સોજી કરી દુધને એક ઉકરો પાડીને તેમાં ભેળી બીજા ત્રણ ઉકરા પાડીને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માહે ભેળી એળચી જાયફળ નાખીને દીશમાં બનની ઉપર રેડીને એક કલાક રાખયા પછી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ.

પુડીંગ બડેસ નૅસ્ટ.

સોજાં મોટાં ચાર સપરચનને છોલી ઝીણી છરીવડે વચમાંનો ડાંડો તથા ડરીયા સફાઇથી કોતરી કાઢીને સપરચનને આખાંજ રાખી પુડીંગ દીશમાં સરખાં ગોઠવીને ઉભાં મુકવાં. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં પુડીંગ આરારૂટનું, કૉર્નફ્લૉઅરનું, ચોખાનું, ચોખાના આટાનું, પાંઉનું સૈહેલું, પટેટાનું, સાગુ ચોખાનું અથવા એવાં કોઇ પણ બીજાં પુડીંગની મેળવણીને તૈયાર કરી તે કાચીનેજ દીશમાં મુકેલાં સપરચનની એક આંગળ જેટલી ઉપર આવે તેટલી તેમાં ભરીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. દીશને બદલે કલાઇ ભરેલી લંગડીમાં પણ એ પુડીંગ થશે.

પુડીંગ બર્ડસ પુડીંગ પાઉદરનું.

Bird's Pudding Powder નામનો આમંદ, લૅમન, ઑરેંજ, ઍપ્રીકોટ, વૅનીલા, રાજબૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી ઉપરાંત બીજા ઘણી જાતના પાઉદરના સાબુના જેટલા દાબડા ત્રણ જુદી જુદી જાતનાં પૅકેટ આવે છે, તેવાં એક પૅકેટમાંથી ઘણો બારીક પાઉદર સાડા ત્રણ તોળા નીકળે છે. તે પાઉદરને એક સોજાં બોલમાં નાખવો અને અડધો શેર સોજાં તાજાં દુધમાંથી નાના પાંચ ચમચા દુધને જરા જરા કરી પાઉદરમાં ચમચાવડે બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી બાકીનાં દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશેર ખાંડ પીગળાવી તેમાં અડધો તોળો સોજું માખણ નાખી ચુલે એક જોશ આપીને ઉતારી પેલા બોલમાંના પાઉદરની ઉપર રેડીદઈ ઝડપથી ચમચાવડે બરાબર મેળવી નાખીને એને તપેલીમાં નાખી પાછું ચુલે મુકી અડધી મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું. અને પુડીંગ દીશ અથવા બીજાં વાસણમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠી, તંદુર અથવા સગડીની ઉપર મુકી પુડીંગ કઠણ થાયને તુર્ત ઉતારવું. કારણ એ પુડીંગ સફેદજ રહે છે, લાલ થતું નથી માટે તેમ કરવા વધુવાર ભુંજવું નહી જો એ પુડીંગ ભુંજવાને બદલે જૅલીની કાની બંધાયલું જોઇતું હોય તો ઉપર મુજબ બધી મેળવણી ભેળાને તૈયાર કીધા પછી તેને ચુલા ઉપર અડધી મીનીટ મુકવી નહી પણ કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટીને

ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી એમજ બંધાયને કાઢવું અથવા આઇસમાં મોલ્ડ મુકી ઠંડું થાય ને કાઢવું. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં પુડીંગ સારાં થાય છે.

પુડીંગ બાદશાહ.

સોજું કઠણુ દહી શેર ૬, કરંટ દરાખ તથા મોટી કાળી સુકી દરાખ દરેક તોળા ૫, દેરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૬, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજફ્લાવર વૉટર નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એલચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।.

બેઉ દરાખને સોજી ધોઇ મોટીમાંથી ઠરીયા કાઢવા. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાઉવી સફેદીને કઠણુ ફફ ચઢાવવો. પછી દહીમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખીને પછી કલાઇ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાંથી છાંડી કાઢીને તેમાં એકેક પછી બધો સામાન મેળવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોતળું બાંધીને બાફવું.

પુડીંગ બાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley નામનો પત્રાના ગોળ દાબડામાં વેલાતી આટો આવે છે તે તોળા ૬, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, સોજું માખણ તોળા ૫, છુંદેલી એલચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, વાટેલું નીમક ચમટી ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧॥, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૮, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધુ દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ તથા માખણ નાખી ચુલે ઘુંટી કઠણુ થાયને ઉતારવું અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાઉવીને માહે એ તથા એલચી, જાયફળ, નીમક, ઍસૅન્સ સઘળું બરાબર મેળવીને પુડીંગ દીશ અથવા કલાઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા ચુલા ઉપર શુંજવું.

એ પુડીંગ ગરમ હોય છે ત્યારે ઘણું પોચું રહે છે પણ ઠંડુ થયા પછી કઠણ થાય છે અને ટેસ્ટમા સારૂં લાગે છે જામ મુકીને બનાવેલું વધારે સારૂં લાગે છે માટે તેમ કરવુ હોય તો પહેલે હેઠે ડીશમાં ગજરૅરી જામ ૦। રતલ પાથરીને પછી ઉપર મુજબની મેળવણી તેની ઉપર ભરીને ભુંજવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાટો શીરો નાના બે ચમચા મેળવ્યાથી વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ વધે, પણ શીરો નાખે ત્યારે જામ નાખવી નહી.

પુડીંગ બાર્લીનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦।, પર્લબાર્લી તોળા ૪, માખણ તથા બદામની બીજ દરેક તોળા ૩, છુંદેલી એલચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, તાજા ઇડાં ૨, મોઝે ગોલાબ તથા બ્રૅંડી દરેક નાના ચમચા ૨, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ નુછીને છુંદવી. બાર્લીને ધોઇને સવા શેર ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીંજવી રાખ્યા પછી એજ પાણીમાં અંગારે ઢાંકીને મુકવી અને તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને દુધ તથા ખાંડ નાખી બળીને ઉંઘાડુ રાખી ઘુંટયા કરવું અને જરા ઘટ થાય ને ઉતારી ઠંડું પડે ત્યારે ઇંડાને બાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને એ તથા બીજો બધો સામાન બાર્લીમાં મેળી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ ડીશ યા કઠણ ભરેલી લંગડીને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ગમે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાનો એક ચમચો મેળવો.

પુડીંગ બાહાદુર.

સોજી તાજી દુધની દેશી યા કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, રૅતેફ્યા કેક તથા સૅવૉય બીસ્કીટ દરેક રતલ ૦।, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, ઑરેંજના અથવા ચલચલના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તથા કરંટ યા કીસમીસ દરાખ એ ચારમાંથી જે તે એક ચીજ તોળા ૫, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૦॥ ની છાલ, માખણ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ તથા લીંબુની છાલ નાખી ધીમા આંચે ચુલે મેલી પીગળી જાયને ઉતારીને માહેથી છાળ કાઢી નાખીને રૅતેફયા કેક તથા સૅવાય બીસ્કીટ ભેળવી અને એમાં બધી ક્રીમ બરાબર પચે પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ બેઉને માહે ભેળીને પછી ખાંડ તથા બીજી બધી ચીજ એકેક પછી સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને પુડીંગ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરવી. પણ જો એ પુડીંગ આખુંજ છુટું કાઢવું હોય તો પત્રાંના ભલકા ગોળ કેક બનાવવાના દાબડાનાં તળીયાં તથા બોરદુ ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગજ મુકીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં એજ રીતે કાગજ મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને ઉપરથી મજાહનું લાલ થાય તેવું ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો મજાહનો થાય છે. પણ વળી બે દીનના વાસી પુડીંગનો ટેસ્ટ તો તાજાં કરતાં પણ ઘણો સરસ લાગે છે. કેક અથવા બીસ્કીટ તૈયાર નહી મળે તો પછી આજ વીવીધ વાંનીમાં બીસ્કીટ સૅવાય તથા કેક રૅતેફયા પહેલું છાપેલું છે તે બનાવીને લેવાં.

પુડીંગ બેકવેલ.

સોજી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૧, તાજાં ૮ ઇડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, નવી બદામની બીજ ૨૫, લગાડવાનું માખણ; રાજબૅરી જામ તથા પફ પેસ્ટ પાઇનો ખપ મુજબ!

બદામને છોલીને છુંદવી. ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવી. પછી માખણને ચુલે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં બધો સામાન સારીકાની એકરસ કરવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇ દીશમાં આજ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો માખણનો છાપેલો છે તેવો ૦। ઇંચ જાડો માખણનો બનાવી દીશને માખણ ચોપડાને તેમાં હેઠથી ઉપર સુધી મુકી કીનારી સરખી કાપીને પછી હેઠે અડધી ઇંચ જાડું જામનું પડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુજવું.

પુડીંગ ઍન્જર્સ ફુડનું.

સોજુ તાજુ દુધ શેર ૦॥, ખાંડ તોળા ૫, ઍન્જર્સ ફુડ તથા માખણ દરેક તોળા ૨॥, છુંદેલુ જાયફળ તોળો ૦।, તાજાં ઇંડાં ૨, સોલે ગોલાબ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઈંડાંની દાળને ખાવાના કાટાવડે ખુબ હોઊવવી અને સફેદીને ફાણુ કફ ચઢાવવો. પછી કલઈવાળી તપેલીમાં ફુડ નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી માખણ નાખી ઈંગારે મુંઠી ઘણું ઘાડું થાયને ઉતારવું અને ઠંડું પડેને બાકીનો સામાન બરાબર ભેળ નાનાં પુડીંગ દીશ યા કલઇ ભરેલા કાંસીયામાં માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

પુડીંગ ભુરાં કોહોળાંનું.

છાલ, બીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને પછી કોહોળાંના કટકા કાપી તદન નરમ બાફીને કલઈવાળાં પેલામાં નાખવું અને પાણી નીકળી ગયા પછી તોળીને પાકટ કોહોળું હોય તો દોઢ શેર અને કુમળું હોય તો બે શેર લઇ ગરમ હોય તેટલાંજ કલઇ ભરેલી ચાળણી યા પેયાંમાંથી બધું છાંડી કાઢીને ખાડીનાં મજબુત કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી તદન સુકું કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સોજાં પોણો શેર દુધમાં મેળવી અડધો શેર ખાંડ નાખી ચુલે મુકી ચાર પાંચ ફફગ પાડીને ઉતારવું. પછી ઠંડું થાયને એમાં ત્રણ તોળા સોજું ઘી અથવા પાચ તોળા માખણ નાખી તાજાં ત્રણ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી સફેદીને કફ ચઢાવી એ ભેળી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ૦। તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થોડાજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસન્સ નાખી પુડીંગ દીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ મજાઉનું લાગે છે. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાનો દોઢ ચમચો ભેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થશે.

પુડીંગ મકરૂનનું.

બદામનાં મકરૂન રતલ ०॥, દેશીની દુધની કામ ભરેલી શેર ०॥, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૬, બ્રૅંડી લીકરગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંગી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઘુંટી સફેદીને કકડ્યુ કફ ચઢાવવો. પછી ક્રીમને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીંગારે પીગળાવીને ઉતારી તેમાં મકરૂનને ભીનવવાં અને તે નરમ થાય ને ચમચાવડે બરાબર મેળવીને તેમાં બાકીનો બધો સામાન બરાબર એકરસ કરી નાનાં નાનાં કપને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરવી અથવા આએ ચોપડીમાં પુડીંગ બાઉહદુર છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણ લગાડેલાં પુડીંગ દીશ યા લંગડીમાં ભરીને તેજ રીતે મધ્યમ ભઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

પુડીંગ મરઘીનું.

મજાહની કુમળી પણ ફરબે મોટી એક મરઘીને ખાસી પકાવીને તેનાં બે સીનાં તથા બે પગનાં માસનો બારીક કુપેલો રેસો, પટેટા, ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ०॥, નવી બદામની બીજ; કીસમીસ દરાખ તથા સોજું માખણ દરેક શેર ०।, છુંદેલી એલચી તોલો ०॥ તથા જાયફળ તોળો ०।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજાં સફેદ પાંઉના બધા કાંથા કાપી કાઢીને પતળી કાતરીઓ કાપી તેના દોઢ ઇંચ સમચોરસ કાપેલા કટકા ૧૬, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પટેટાને છોલી પતળાં વેફર કાપી સોજાં ધોઈ એ કુપે તેટલાં ઠંડાં પાણીમાં વાટેલુ એક ચમચી નીમક પીગળાવીને તેમાં ભીનવી રાખવાં. દરાખને સાફ કરીને સોજી ધોવી. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપીને ધોવી. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી આળી ઇંડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહરી પતળાં કરીને દુધમાં ભેળવાં. વેફરને પાણીમાંથી કાઢી કોરડાં કરીને મોટી કઢાઇ અથવા પાટીયામાં ઘી બરાબર કકડાવીને તેમાં કકરાં સફેદ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને પછી બદામ અને છેલ્લે દરાખ તળી કાઢવી. પાંઉના કટકાને બેઉ પડે માખણ લગાડવું. પછી બધો સામાન સમાય તેટલાં પાઇ દીશ અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં હેઠે મરઘીનો અડધો રેસો પાંથરીને મુકીને તેના ઉપર વેફર સરખાં મેલીને પછી તેની ઉપર પાંઉના કટકાને ગોઠવીને સરખા મુકવાં. પણ દર પડે જરા જરા એલચી જાયફળ ભભરાવવું. ત્યાર બાદ બાકીના અડધા રેસામાં બદામ, દરાખ તથા એલચી જાયફળ ભેળી છેલ્લે

દીશમાં એ પાંથરવું. પછી એ બધું મુકેલું ચુંથાઇને તળે ઉપર થાય નહી તેમ સંભાળથી બધું દુધ રેડી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાના રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું

પુડીંગ માટે ઍસીડ આઇસ.

એક મોટાં ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ લેવો અને છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડ સાડા સાત તોળા તથા તાજાં ચાર ઇડાંની સફેદીને કફ ચઢાવી લીંબુના રસમાં ખાંડ અને પછી સફેદી મેળવી અને કોઇ પણ જાતનું પુડીંગ ભુંજાયા પછી ગમ તો તેની ઉપર એ મેળવણીનો સરખો ઢગળો કરીને મેલી એ કઠણ થવા માટે પાછું થોડી મીનીટ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં પુડીંગ મુકવું.

પુડીંગ માર્મેલેડ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજા જીરાસાલ ચોખા ચાનું કપ ૦॥, સોજું માખણ તોળા ૨॥, છુંદેલું જાયફળ ૦॥, તાજાં ઇડાં ૨, ઑરેંજ માર્મલેડ ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધકચરા બાફેલા રાંધીને બોયાંમાં ઓસાવી પાણી નીકળી જાયને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી માહે અડધો શેર દુધ રેડી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી એક પુડીંગ દીશનાં તળીયાંમાં માર્મલેડનું અડધી ઇંચ જેટલું પડ પાંથરી ઇડાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને બાકીનાં દુધમાં મેળવી તેમાં દુધમાં રાંધેલા ચાવલ તથા જાયફળ ભેળી દીશમાં મામલેડની ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠા યા તંદુરમાં બરાબર લાલ ભુંજવુ

પુડીંગ માર્મેલેડ ૨ જું.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્સ; સોજું માખણ તથા મેદા ખાંડ તોળેલું દરેક શેર ૦॥, દરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ તથા કોઇ પણ જાતની મામલેડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને મોટાં બોલમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી માહે માખણ મેળવી ખાંડ અને પછી ક્રીમ તથા પાંઉનું ક્રમ્બ્સ ભેળીને એક કલાક ગમ્યા બાદ પાછું મેળવવું. પછી એક મોલ્ડને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં પતળું પડ માર્મલેડનું પાંથરી તેની ઉપર તેનાં કરતાં જરા વધારે જાડું પડ પુડીંગની મેળવણીનું પાંથરી એ રીતે આખું મોલ્ડ ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

પુડીંગ માર્મલેડ ૩ જું.

સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ રતલ ૦ાા, આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે મુજબની ચરબી તથા ઑરેંજ માર્મલેડ દરેક તોળા ૭ાા, તાજાં ઇડાં ૪, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, બેકીંગ પાઉડર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ચમઠી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

એક બોલમાં અડધો શેર ઠંડાં પાણી સાથે મીલ્કને સારીકાની ભેળા ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને માહે તે મેળવવાં. સાફ કીધેલી ચરબીને ઘણી બારીક ભાંજીને ક્રમ્બ્સમાં એ, નીમક તથા બેકીંગ પાઉડરને ભેળીને પછી ઇડાં ભેળેલું મીલ્ક રેડી સારીકાની એકરસ કરવું. પછી એ મેળવણી ભરતાં બે આંગળ જેટલું અધુરૂં રહે તેવાં એક ઉંડાં આખાં ઍનેમલનાં મોલ્ડને માખણ ચોપડીને તેમાં ભરી સફેદ કોરાં નરમ કાગજને માખણ લગાડીને ઉપર તે બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હલીથી ત્રણ કલાક બરાબર બાફીને માર્મલેડ સાથે ખાવું.

પુડીંગ માર્મલેડ ૪ થું.

એક દીવસનાં વાસી સોજાં સફેદ પાંઉના પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાડી બધી કાતરીઓ કાપીને તે અડધો રતલ લેવી અને એક પાશેર સોજાં કઠણ માખણને કાતરીઓનાં અકેક પડ ઉપર બધું બરાબર ચોપડીને તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી. પછી એ કાતરીઓથી અડધું ભરાય તેટલાં પુડીંગ દીશને અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને બીજું માખણ ચોપડીને માખણનું પડ ઉપર રહે તેમ દીશમાં યા લંગડીમાં એક પડ મુકીને

અડધા પાશેર દુધમાંથી કાતરીઓની ઉપર ચમચાવડે જરા રેડીને પછી સારા મેકરની સોજી અડધો રતલ ઑરેંજ મારમલેડ લઇ તેમાંથી એ ગોઠવેલી કાતરીઓની ઉપર થોડી ચોપડી એ રીતે જેટલાં મુકાય તેટલાં પાંઉ તથા મારમલેડનાં પડ સફાઇથી ગોઠવવાં. ત્યાર બાદ Alfred Bird's Custard Powder નાં એકેક આંઉસ પાઉડરનાં નાનાં પેકેટ આવે છે તે એક આંઉસ પાઉડરને મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તદ્દન ચોખ્ખું એક શેર દુધ લઇ તેમાંથી નાના ચાર ચમચા જેટલું દુધ નાખી તેમાં પાઉડરને સારીકાની મેળવમો અને બાકીના બધા દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક ઉકરો પાડીને પછી પાંચ તોળા ખાંડનો કચરો કાઢી સાફ કરીને માંહે તે મેળીને બીજા ત્રણ ઉકરા પાડીને પેલો દુધમાં મેળવેલો પાઉડર હેઠે ઠરી ગયો હશે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર મેળવીને પછી દુધને ઉતારીને તેમાં રેડતાં જઇ ગાંગડા થાય નહી તેમ ઝડપથી બરાબર મેળવી દઇને પછી દીશ યા લંગડીમાં ભરેલાંની ઉપર રેડીને અડધો કલાક થાય પછી તેની ઉપર પોપડી બંધાય છે તેને પુડીંગ ચુંથાય નહી તેમ ચમચાથી મેળવીને બીજો અડધો કલાક યા વધુ વખત રાખી બધું અંદર બરાબર પચીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર મઝાહનું ઝાણ બંધવું. ખાવાની એક બે કલાક અગાઉ ભુંજેલું એ પુડીંગ ખાવામાં ઘણું મઝાહનું લાગે છે, પણ પાંચ છ કલાક રાખ્યાથી ઠીસાઇ જાય છે પછી તે એટલું બધું સારૂં લાગતું નથી.

પુડીંગ મારમલેડ ૫ મું.

એક દીવસનાં વાસી સફેદ ગોટલીના પાંઉના કાંથા કાપી કાઢીને પછી ગરનો ભુકો કરી તે તોળેલો શેર ૦॥, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૦।, લાંબુની બારીક કાપેલી છાલ તોળા ૨, લીંબુ ૨ નો રસ, ઑરેંજ મારમલેડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, તાજાં ઇંડાં ૩, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને મોટાં કોડાના બોલમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં દુધ, લાંબુનો રસ તથા મારમલેડ નાખી લાકડાંના ચમચાથી બરાબર મેળવીને પછી પેલું ૦। રતલ માખણ, પાંઉનો ભુકો તથા લાંબુની છાલ મેળવી અને એ મેળવણીથી પોણું ભગાય

તેટલાં કોડીનાં અથવા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં ઉંડાં બોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી જરા ઘટ ધોતાં સફેદ કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને બોલની કીનારીની ઉપર ટાઇટ બાંધી લેવું અને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આસરે બેથી છઢી કલાક બાફવું. પણ એ બફાવા આવે તેટલાં એની ઉપર રેડવા માટેનાં કસ્ટર સારૂં કલર્ડ ભરેલી તપેલીમાં અડધો શેર પાણી રેડી માહે એક લીંબુની છાલ નાખી ચુલે એક કકરો પાડીને ઉતારીને કોડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળવુ અને બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનનો કૉર્નફ્લૉઅર દોઢ તોળાને સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં એ પાણી જરા જરા કરી બધું સારીકાની મેળવીને તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઑરેન્જ માર્મલેડ, એક લીંબુનો રસ તથા બરાબર મીઠું થાય તેટલી ખાંડ ભેળીને ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને એ કસ્ટર્ડ ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. તેટલાં પુડીંગ બરાબર બફાય પછી ઉતારી ઉપરનું કપડું કાઢી નાખીને ઉલટાવીને એક ખીલારનાં ઉંડાં દીશમાં આખુંજ કાઢીને તેની ઉપર થોડી બારીક ખાંડ છાંટીને પછી ઉપરથી ફરતું આએ કસ્ટર્ડ રેડવું.

પુડીંગ માલુંગાંનું.

સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, દેશીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, છાલ છોલીને ગર કાઢી નાખ્યા પછી રહેલાં માલુંગાંનો બારીક કાપેલો રેસો રતલ ૦।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૭, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી માહે ખાંડ તથા ક્રીમ મેળવીને પછી બાકીનો સામાન મેળવો અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુજવું.

પુડીંગ માવાનું.

તાજો મોળો માવો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સોજી ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૬, સોજુ તાજું દુધ શેર ૦॥, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નની સોજી

બદામની બીજ ૨૫, તાજાં ૩ ઇંડાંની દાળ તથા ૧ ની સફેદી, વૅનીલા તથા ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

માવાને ભાંગીને ભુકેા કરવેા અને કલઇવાળી તપેલીમાં એક પાશેર દુધને કકરેા પાડી ઉતારીને તેમાં એ માવાને ભીનવવેા. બદામને છેાલીને દસની બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને પંદરને બારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી પતળી કરી બાકી રહેલાં એક પાશેર દુધને કકરેા પાડી ઠંડું થાયને તેમાં દાળને બરાબર મેળવી પેલેા દુધમાં ભેળેલેા માવેા, છુંદેલી બદામ, ખાંડ તથા અડધું એળચી જાયફળ મેળવી એકરસ કરી સફેદીને ફઠણ કરૂ ચઢાવીને તે ભેળા એ બધું સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ ચેાપડી તેમાં મેળવણી ભરીને બાકી રહેલું એળચી, જાયફળ તથા બદામની સ્લાઇસ ઉપરથી ભભરાવીને મજાહનું લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ મીઠું.

મેદેા ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ા, ઑરેંજ; માલુંગ તથા ચીનાઈ ચવચવના મળી એ ત્રણ જાતના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક તેાળા ૨ા, તાજાં ૮ ઇંડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવવી અને સફેદીને ફઠણ કરૂ ચઢાવવેા. પછી માખણને કલઇવાળી તપેલીમાં ઇંગારે જરા નરમ કરીને ઉતારીને તેમાં ખાંડ નાખી ઇંડાંની દાળ તથા સફેદી મેળવવી અને એ તથા મુરબ્બેા સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી આએ ચેાપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલેા છે તેવેા ા ઇંચ પતળેા બનાવીને દીશમાં ઉપર સુધી મુકીને છરીવડે કીનારીને સરખી કાપી પેહલે હેઠે મુરબ્બેા પાંથરીને મેલીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી રેડીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ મૅકેરેાની.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ા, સેાજી ખાંડ શેર ા, માખણ રતલ ા, મૅકેરેાનીના અડધી ઇંચ જેટલા ભાંજેલા કટકા તેાળા ૬, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧,

બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૦, બીજું કોઇ પણ જાતનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ગાળીને તેમાં મૅકેરોનીના કટકાને ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેનો જરાબી કટકો રહે નહી તેમ બરાબર મેળવીને તેમાં ખાંડ તથા ક્રીમ ભેળી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી કડણ જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે તથા બાકીનો સામાન મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને યા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. દીશ યા લંગડીમાં પહેલે હેઠે થોડી ઍપ્રીકોટ જામ અથવા ઑરેંજ મારમેલેડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી નાખીને બનાવેલું પુડીંગ વધારે સારૂં લાગે છે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો પાડો શીરો નાના છડી ચમચા ભેળીને બનાવેલું પુડીંગ મજાહનું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે પણ ત્યારે જામ યા મારમલેડ દીશમાં પાંથરવી નહી.

પુડીંગ મૅદીરા.

આજે વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણનો ૦। ઇંચ પતળો ખપ જોગો પફ પેસ્ટ બનાવવો અને ફ્લમકેક ભુંજવાના છુટાં તળીયાંવાળા પત્રાંના ગોળ દાબડાની કીનારીવડે પફ પેસ્ટના ગોળ કટકા કાપવા. પછી તેજ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેનાં તળીયામાં પફ પેસ્ટનો એક કટકો મુકીને તેની ઉપર ગ્રીનગેજ જામનું પડ પાંથરીને તેની ઉપર બીજો પફ પેસ્ટનો કટકો મુકીને તેની ઉપર રાજબૅરી યા બીજી કોઇ લાલ રંગની સોજી જામ પાંથરી એ રીતે અવારનવાર એક પડ પફ પેસ્ટનું અને બીજું જામનું મુકી આખો દાબડો ભરવો અને તેને સોજાં પટ સફેદ કપડાંથી બરાબર બાંધી લઇને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેથી છડી કલાક સુધી બરાબર બાફીને થોડી વાર પછી ઘણી સંભાળથી પુડીંગને દાબડામાંથી કાઢીને તેની ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી.

પુડીંગ મૅનચૅસ્ટર.

પાંઉનું ક્રીમ એટલે પાંઉનું ક્રમ્બ્સ પાશેરાના માપથી ભરેલું પાશેર ૧, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૪, રાજબૅરી અથવા ઍપ્રીકોટ જામ નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૩, સોજું માખણ તોળા ૨॥, વૅનીલા ઍસન્સ ટેસ્ટ મુજબ, ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઇવાળી તપેલીમાં કનડૅનસ્ડ મીલ્કમાં ઠંડું પાણી એક પાશેર બરાબર મેળવી માખણ નાખીને ચુલે મેલી બરાબર ગરમ થાયને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યારે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દાહવી માહે તે ભેળીને પછી પાંઉનું ક્રમ્બ્સ તથા ખાંડ મેળવી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા નાખવુ. પછી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ થાય ત્યાં સુધી ભુંજવું. પછી ઠંડું થાયને રાજબૅરી જામ હોય તો ઉપર એમજ ચોપડવી. પણ અપ્રીકોટ હોય તો તેને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી બરાબર મેળવીને પછી ચોપડવી અને ઇડાંના સફેદીને કઠણ રૂફ ચઢાવી જામની ઉપર ગાડબચડી લગાડીને પછી તેની ઉપર ખાંડ છાંટી પાછું થોડીવાર ભુંજવા મુકી સફેદી બંધાયને કાઢવું. પાશેરો નહી હોય તો આડંધી પાઇંટનું માપ કપમાં ભરીને ક્રમ્બ્સ લેવું.

પુડીંગ મોટાંમાયનું.

એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાઉંના પોપડા કાપી કાઢી ગરની પતળી કાપેલી કાતરીઓ તથા ખાંડ તોળેલું દરેક શેર ૦॥, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજા ઇડાં ૪, રાજબૅરી અથવા બીજી કોઇ પણ જાતની સોજી જામ અથવા જૅલી તથા માખણ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓને બેઉ પડે જરા માખણ ચોપડીને તેની ઉપર જામ યા જૅલી લગાડવી અને એ પુડીંગ ભુંજેલું કરવું હોય તો એક પુડીંગ દીશને અને બાફવું હોય તો એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં એ કાતરીઓને ગોઠવીને મુકવી. પછી ઇડાંને

ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી દુધમાં બરાબર મેળવી માહે જાયફળ નાખી પાંઉની કાતરીઓની ઉપર પચતું પચતું એ બધું દુધ રેડીને બે કલાક ગમ્યા પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું યા બાફવું. એ પુડીંગ ઘાટું પોચું અને સ્વાદીસ્ટ થાય છે.

પુડીંગ રતાળુ કંદનું.

ગરમ નરમ બાફી છાલીને પછી મલાઇનો માવા જેવો નરમ મસળેલો સારી જાતનો રતાળુ કંદ તથા માખણ દરેક રતલ ૦॥, સોજી ખાંડ રતલ ૦।, માલુંગાંના અથવા વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા નવટાંક, છુંદેલી એલચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી તેમાં એ ઇડાં અને પછી મસળેલો કંદ બરાબર એકરસ કરી બાકીનો સામાન એકેક પછી માહે મેળવી પુડીંગ દીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીમાં પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડીપર બરાબર ભુંજવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભરીને મેળવ્યાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થાય છે.

પુડીંગ રવાનું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં રવો પહેલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા કરતાં અડધો સામાન લઇ ઘીને બદલે માખણ યા માખણનું ઘી નાખીને તેજ રીતે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં જરા ઢીળો રવો બનાવવો અને સેજ ગરમ હોય ત્યારેજ તાજાં ચાર ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને રવામાં બરાબર મેળવી પુડીંગ દીશ યા કલઇ ભરેલી વાટી યા લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ગમે તો એ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા મેળવ્યાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ રાજબૅરી.

એક પાઇંટનાં માપથી ભરેલી અથવા દુધ ભરવાના પાશેરાથી બે પાશેર ભરેલી તાજી રાજબૅરી લેવી અને તેને બરાબર સાફ કરીને પુડીંગ દીશમાં માખણ ચોપડી તેમાં પાંથરીને બધી રાજબૅરી મુકી તેની ઉપર એક પાશેર સોજી ખાંડ ભભરાવવી. પછી તાજા ત્રણ ઇંડાંની દાળ તથા ધોની સફેદીને સાથે ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહરીને સોજા તાજાં અડધો પાશેર દુધમાં ખુબ મેળવીને તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો સોજી ખાંડ નાખી કઠણ થાય ત્યાં સુધી કઢ ચલાવીને તુર્ત દીશમાં મુકેલી રાજબૅરીની ઉપર રેડીને ભુંજવા મુકવું અને પુડીંગ ઉપરથી બરાબર બંધાયને કાઢવું અને ઠંડું થાયને પુડીંગની ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ છાંટવી.

પુડીંગ રાતાં કોહોળાંનું.

કાચું નહી પણ પાકીને મજાહનાં લાલ રંગનાં થયલાં દાળમાં નાખવાનાં રાતાં કોહોળાંની બધી છાલ જાદી બરાબર છોલી બીયાં સાથનો ગર કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં કોહોળાંના આસરે અડધી ઇંચ જાદા અને એક ઇંચ જેટલા મોટા બધા સમચોરસ કાપેલા કટકા તોળા ૧૬, સોજી ખાંડ રતલ ૦।, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક તોળો ૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તદન તાજાં ઇંડાં ૪, સારા મેકરનું વૅનીલા ટેસ્ટ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ બધું છોલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપીને ધોવું. પછી દુધ, ખાંડ તથા કોહોળાંના કટકા સમાતાં ઉપરથી ત્રણેક ઇંચ અધુરૂં રહે તેટલી એક કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં એ ત્રણુડે નાખીને ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું, પણ ઉભાવ નહી તેની સંભાળ રાખવી અને ધોરદુપર દુધ બંધાય તે ચમચથી કાઢીને અંદર ભેળવું. પણ કોહોળાંના કટકાને જરાબી ભાંજવા નહી અને તે તદનજ નરમ થઈ દુધ જરા ઘાડું થાય ત્યારે ઉતારીને કોહોળાંનો જરાબી કટકો આખો રહે નહી અને

દુધ સાથે મળીને બધું ધાડા દુધપાક જેવું થાય તેમ ધુંટીને સારીકાની મેળવવું અને તદન ઠંડું થાય ત્યારે ઇંડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી તેમાંથી નાનો દોઢ ચમચો ભરી જુદું કાઢી રાખીને બાકીનાંને તપેલીમાંની મેળવણીમાં સારીકાની એકરસ કરી બધો મેવો, એળચી, જાયફળ તથા ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા મેળવવું. પછી એ મેળવણી ભરતાં ઉપરથી ૦। ઇંચ ખાલી રહે તેટલાં પુડીંગ દીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીમાં ભરી જરા ઠોકીને ઉપરની સપાટી સરખી કીધા પછી પેલાં દોઢ ચમચો ઇંડાંને મરઘીનાં એક સાફ પીછાંથી મેળવણીની ઉપર સરખું ચોપડીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા ચુલા યા સગડીની ઉપર બરાબર લાલ ભુંજવું પણ સુકું કરવું નહી.

પુડીંગ રીચમંડ. •

સોજાં મોટાં પાંચ સપરચનને ગરમ ભભટમાં ભુંજી છાલ છોલી વચમાંનો ડાંડો તથા બીયાં કાઢી નાખી નરમ ગરને બરાબર મસળીને સોજું માખણ પાંચ તોળા, સોજું ભેંસનું દુધ અથવા દુધની દરીની ક્રીમ ભરેલી જે તે એક ચીજ ભરેલી શેર ০॥, ખાંડ શેર ০।, સુકું પાંઉનું ક્રમ્બસ અથવા મોલી બટર બીસ્કીટનો બારીક ભુકો તોળા ૭, બારીક છુંદેલું જાયફળ ૧, તથા તાજાં ૪ ઇંડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી બેઉને સાથે ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને એ સઘળો સામાનને સપરચનમાં સારીકાની એકરસ કરવું. પછી થોડાં કપને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી અડધાં ભરીને ઉપર બીજું જરા પાંઉનું ક્રમ્બસ અથવા બીસ્કીટનો ભુકો છાંટીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને સંભાળથી ઉલટાવીને કાઢી ઉપર દલેલી ખાંડ છાંટી આએ ચોપડીમાં કસ્ટર છાપેલાં છે તેમાંનું કોઇબી પતળું કસ્ટર બનાવીને તેની સાથે પુડીંગ ખાવું.

પુડીંગ રેંડ રાઇસ.

તાજી રાજબેરી યા તાજી લાલ દરાખને ભચડીને તેનો બધો રસ કાઢી ભરીને તે એક પાઇંટ લઈ તેમાં સોજી ખાંડ નવટાંક તથા વાઇન એક લીકરગ્લાસ નાખી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક

કકરો પાડવો. પછી બીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો સાડા સાત તોળાને મોટાં બોલમાં જરા પાણી સાથે બરાબર કાળવીને પછી તેમાં ગાંગડા થાય નહી તેમ દરાખના રસને બરાબર મેળવીને બધુ પાછું તપેલીમાં નાખીને ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ થઈ તપેલીની બોરદુ ઉપર વળગે નહી ત્યારે ઉતારીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાઇને કઠણ થાયને કાઢવું અથવા આઈસમાં મોલ્ડ મુકી ઠંડું કરીને પછી બીલોરના દીશમાં કાઢી આમે ચોપડીમાં બધાં કસ્ટરો છાપેલાં છે તેમાંથી કોઇબી પતળું કસ્ટર બનાવીને તેની સાથે પુડીંગ ખાવું. ચોખાનાં આટાને બદલે ગમે તો કૉર્નફ્લૉઅર અથવા આરારૂટ લેવો.

પુડીંગ રોટલીનું.

ચોખા અથવા ધઉંના સોજા સફેદ બારીક આટાની બનાવીને ભુંજેલી રોટલી ૦। રતલ લઇ તેને સોજાં તાજાં બે શેર દુધ સાથે ફુલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી માહે રોટલીનો સેજ પણ ટુકડો રહે નહી તેમ બરાબર ભાંજીને મેળવવું અને આમે ચોપડીમાં પુડીંગ કોબર્ગમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે તૈયાર કરીને પુડીંગને ભુજવું યા બાફવું. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં જામ નાખવી નહી. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ સારો થાય છે. પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ધાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભરીને ભેળાયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ રોલીપોલી.

આમે વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇના છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણ યા ચરબીનો ૦। ઇંચ જેટલો પતળો અને બાર ઇંચ લાંબો અને આઠ ઇંચ પોહોળો સરખો પફ પેસ્ટ કાપવો. પછી એ પફ પેસ્ટની ત્રણ બોરદુની જગ્યા અકેક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખવી અને બાકીના બધા ભાગની ઉપર સમાય તેટલી સોજી કરંટ દરાખને સાફ કરી ધોઇ તદન કોરડી કરીને એ અથવા કોઇબી જાતના મુરબ્બાના શીરા વગર અમથાજ કટકા કાપીને પેસ્ટની ઉપર પાંથરીને ઑમલેટની કાની ગોળ વીટાળી લઇને પછી બેઉ છેડાને દાબીને વળગાવી લઈ આઠ ઇંચ લાંબુ પુડીંગ બનાવવું પછી એક

સફેદ ધોતા જાદાં કપડાંના કટકાને કકડતાં પાણીમાં બોળી નીચવીને તેની ઉપર જરા ઘઉંનો આટો છાંટી તેમાં પુડીંગ મુકીને પછી ઑમલેટનીજ કાની પણ જરા ઢીલું પુડીંગ વીટાળવું, કારણ પુડીંગ બફાતાં અંદર ખીલશે. પછી બેઉ છેડાને દોરીથી બાંધી લઇને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક કલાક બાફવું. જમે તો મજાહનો આટો તીખો સુકો પકાવેલો ખીમા અથવા રાજબેરી યા બીજી કોઇ પણ સારી જાતની જામનું જાડું પડ પેસ્ટની ઉપર ફરાપ્ય યા મુરબ્બાને બદલે પાંથરીને તેજ રીતે બનાવીને તેમજ બાફવું. કહે છે કે રોલીપોલીનાં નામથી આએ પુડીંગ ઇંગ્રેજ લોકમાં ઘણું સાધારણ રીતે જાણીતું છે, પણ આપણાં લોકો તો એ પુડીંગને નહી પણ સ્પંજકેકને જામ લગાડી વીટાળીને રોલ કરે છે તેને રોલીપોલી કહે છે. ઉપર લખેલાં પુડીંગ ગરમ ખાવાં. કારણ પછી ક્રસ્ટ ઠંડો થયાથી સારૂં લાગતું નથી.

પુડીંગ રોલીપોલી ૨ જું.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૫, આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી અથવા સોજું કણ્ણુ માખણ રતલ ૦I, મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૪, કોઇ પણ જાતની સોજી માર્મલેડ યા જામ ટેબલ સ્પુન ૩, નીમક ચમટી ૧, બીજો આટો તથા છાંટવા માટે ખાંડ ખપ મુજબ

કલઇ ભરેલા ખુનચામાં આટો ચાળી નીમક નાખી ચરબી અથવા માખણને સારીકાની મેળવીને પછી મીલ્કમાં જરા પાણી ભેળીને તે ખપતું ખપતું નાખી જરા કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી પાટીયાંપર સાટો છાંટીને સફાઇથી સરખો લંબ ચોરસ ૦I ઇંચ જાડો કટકો વણવો અને તેની બધી ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખી વચમાંના બધા ભાગ ઉપર માર્મલેડ યા જામ ચોપડીને પછી ખાલી રાખેલી ફરતી કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને સરખું ગોળ રોળ વીટાળવું. પછી રોળનાં કરતાં જરા મોટાં સફેદ ધોતાં કોરડાં કપડાંના કટકાને પાંથરીને તેની ઉપર બધે બરાબર આટો છાંટી તેમાં એક છેડા ઉપર રોળ મુકીને કપડાંમાં

વીટાળા લેવું અને પહેલાં રોલીપોલી પુડીંગમાં ઉપર લખ્યું છે તે મુજબ દોરીથી બાંધી લઇને તેજ રીતે પણ બે કલાક બાફયા પછી કાઢી છોડીને ડીશમાં મુકી ઉપર ખાંડ છાંટીને ગરમ ખાવું.

પુડીંગ લૅમીંગ્ટન.

દરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦I, મીલનો પેહલાં નંબરનો ધઉંનો આટો; ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૩, ઍપ્રીકોટ જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કરૂ ચઢાવવો. પછી આટાને કલઇ ભરેલી થાળીમાં ચાળી તેમાં ખાંડ મેળવી માખણ તાવીને તે નાખી ઇંડાં તથા ક્રીમ નાખી બરાબર એકરસ કરવું અને એક ઇંચ ઉંડી સપાટ તળીયાંની નાની મોટી ચઢ ઉતર ત્રણ રકાબીઓ અથવા સોજાં પત્રાંનાં થારકાંને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજીને થારકાંમાંથી કાઢીને ઉપર જામ ચોપડી એકેકની ઉપર ચઢ ઉતર ગોઠવવું. ગમે તો જામને બદલે દલેલી ખાંડ નાખવી.

પુડીંગ વરમીસલી.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦III, વરમીસલી તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦I, સોજું માખણ તોળા ૫, તજ તોળો ૦I, તાજાં ઇંડાં ૫ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, લીંબુ ૧ ની છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી એક કકરો પડે ને માહે ખાંડ, તજ તથા છાલ નાખી ચમચથી મેળવીને બીજા ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી અંદરથી છાલ તથા તજ કાઢી નાખીને પછી માહે વરમીસલી ભેળી પાક્કું દસેક મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારી ઠંડું થાયને માખણ તથા ઇંડાં બરાબર ભેળવાં. પછી એક ઉંડાં વાસણમાં માખણ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવુ. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી કેરીના મુરબ્બાનો ધાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ વરમીસલી ૨ જું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, દુધની દેરીની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, વરમીસલી તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, માખણ તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી તેમાં વરમીસલી નાખી દસ મીનીટ ઇંગારે મેલીને ઉતારી માહે માખણ નાખવું. પછી ઠંડું થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને માહે મેળવી ક્રીમ તથા એળચી જાયફળ નાખી બધું બરાબર એકરસ કરી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ ડીશમાં યા કલઈ ભરેલી લંગડીમાં માખણ લગાડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા સગડીની ઉપર ભુંજવું. ગમે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એમાં પણ ઉપર પેહલા વરમીસલીના પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ કેરીના મુરબ્બાનો શીરો મેળવો.

પુડીંગ વીકટોરીયા.

આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી શેર ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજી ખાંડ; સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બસ; ઍપ્રીકોટ જામ તથા છોલીને ઘણાજ બારીક કાપેલા સપરચનના કટકા દરેક રતલ ૦।, માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાની ઘણીજ પતળી ચીપ તથા સુકાં ચૅરીજના ઝીણા કટકા દરેક તોળા ૭॥, સોજી દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી અથવા સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૫, બ્રૅંડી વચલા ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં પછી આટાને ચાલી ઇંગારે જરા સેકી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં નાખી માહે ચરબીને બરાબર મેળીયા પછી માહે બધો સામાન નાખી સારીકાની એકરસ કરીને પછી છેલ્લે ઇડાં, બ્રૅંડી તથા ક્રીમ યા દુધ મેળવવું અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા

મુજબ આટો છાંટેલાં કપડાંમાં મોલ્ડને બાંધી બરાબર કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફ્યા પછી ઉતારી ચાર પાંચ મીનીટ રાખ્યા બાદ મોલ્ડમાંથી બીલિરનાં દીશમાં કાઢવું.

પુડીંગ સ્નોદન.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ્સ રતલ ૦ા, સોજું ઘણું કઠણ માખણ અથવા આમે વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી રતલ ૦ા, ઑરેંજ માર્મલેડ તોળા ૭ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, સાગુ ચોખા તોળા ૨ા, સૉડી નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૩, વાટેલું નીમક ચમટી ૧, કીસમીસ દરાખ; કઠણ માખણ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી આટામાં માખણ યા ચરબીને બરાબર મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન એમાં ભેળવો અને એક મોલ્ડને પુષ્ટું માખણ લગાડી તેમાં બધી દરાખ ખોસીને તે ચુંથાઇ જાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચાવડે પુડીંગની મેળવણી બધી મોલ્ડમાં ભરી ઉપર માખણ લગાડેલું જાડું સફેદ કાગજ મુકીને પછી તેની ઉપર કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફીને ઉતારી જરાવાર ઠરવા દીધા પછી મોલ્ડમાંથી કાઢવું.

પુડીંગ સ્નોદન ૨ જું.

બ્રેડ ક્રમ્બ્સ એટલે પાંઉનું ક્રીમ તથા સોજી અંગુરી દરાખ દરેક રતલ ૦ા, આમે વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી તોળા ૭ા, કોઇ પણ સોજી માર્મલેડ ટેબલ સ્પુન ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક નાના ચમચા ૪, વાટેલું નીમક ચમટી ૧, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંગુરીને ધોઇ કોરડી કરી ઉભા બે કટકા કાપી ઠળીયા કાઢી નાખવા. મીલ્કને કોડીનાં બોલમાં પોણો પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં બરાબર

મેળવવું. ઈંડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં પાણી સાથનું મીઠું ભેળવું અને ચરબીના ઝીણા કટકા કરીને પછી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવવો. ત્યાર બાદ એ મેળવણી ભરતાં બે આંગળ ખાલી રહે તેટલાં ઉંડાં બોલને માખણ લગાડી તેમાં ભરી સફેદ કોરાં કાગજને માખણ લગાડી ઉપર મુકીને દોરીથી બાંધી લઇ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લગભગ ત્રણ કલાક બાફવું.

પુડીંગ સપરચનનું.

સોજાં સપરચનની છાલ છોલી ગાંઠ તથા ડીયાં કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાંના કટકા રતલ ૦॥, સોજી ખાંડ તોળા ૬, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ દરેક તોળા ૪, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંગીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણીમાં સપરચનના કટકા નાખી ઢાંકીને અંગારે મુકવું અને બરાબર નરમ થઇ પાણી સુકાયને ઉતારી ખુબ ઘુંટીને ઈંડાં ભેળા જરા જરા કરી બધો આટો તથા બીજું બધું મેળવી પુડીંગ ડીશ અથવા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું.

પુડીંગ સપરચનનું ૨ જું.

ઍપલ માર્મલેડ અથવા જામ રતલ ૧, સોજું માખણ તોળા ૫, સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ તોળા ૨॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ૫ ઇંડાંની દાળ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેની સાથે દુધ મેળવીને પછી બધું ભેળીને એ સમાય તેટલાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ધીમી ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ સપરચન તથા કરંટનું.

પુડીંગ સપરચનનાં ૧ લાંમાં લખ્યા મુજબના સપરચનના કટકા; કરંટ દરાખ; સોજી ખાંડ; માલુંગાં અથવા ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તથા કઠણ માખણ દરેક શેર ૦॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. કરંટને સાફ કરી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી પછી કલઇવાળી તપેલીમાં સપંરચનના કટકાને અડધા શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીંગારે મુકી નરમ થઇ પાણી સુકાયને ઉતારીને ઘુંટી નાખી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી છેહલે ઇડાં ભેળવાં અને એ બધુ સમાય તેટલાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અથવા પુડીંગ દીશ યા કલઈ ભરેલી વાટીમાં માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું યા ભુજવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ થાય છે. એ પુડીંગની મેળ ણી તૈયાર કીધા પછી ગમે તો ક્રેરીના મુરબ્બાનો થાડો શીરો નાના બે ચમચા માહે ભેળવો.

પુડીંગ સપરચન તથા તાપીયોકાનું.

સોજા સપરચનને છોલી વચમાંનો ડાંડો કાપી કાઢી બાકી નાની પતળી સ્લાઇસ કાપી તે રતલ ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, સોજા તાપીયોકા તોળા ૧૫, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૧ ની છાલ, લવંગ ૧૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને સોજા ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તાપીયોકામાં ભેળવાં. ત્યાર બાદ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સપરચન, લીંબુની છાલ તથા લવંગ નાખી પોણો શેર પાણી રેડી ધીંગારે ઘુંટીને દશ મીનીટ થાયને છાલ તથા લવંગ કાઢી નાખીને ઢાંકવું અને સપરચન તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઘુંટીને માહે દુધ ભેળીને ઘુંટયા કરી કઠણ જેવું થાયને ઇડાં સાથે ભેળેલા તાપીયોકા તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને પુડીંગ દીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મદમમ ભઠ્ઠા,

તંદુર યા સગડીની ઉપર બરાબર ભુંજવું. મરજી પડે તેા મેળવણી તેયાર કીધા પછી કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાના બે ચમચા માહે ભેળવેા.

પુડીંગ સપરચન તથા પટેટાનું.

ઉપર પુડીંગ સપરચન તથા તાપીયેાકામાં લખ્યા મુજબ કાપેલી સપરચનની કાતરીઓ રતલ ૧, સેાજી ખાંડ શેર ૦ા, આમે ચેાપડીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલા છે તે મુજબ કીપેલા પટેટા શેર ૦ા, સેાજું માખણ તેાળા ૫, સેાજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દુધને કપડાંથી ગાળીને ત્રણ ચાર કકરા પાડવા. એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી રેડી માહે સપરચનની કાતરીઓ, ખાંડ તથા લીંબુની છાલ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને સપરચન નરમ થઇ પાણી સુકાયને ઉતારીને ઘુંટી નાખી તેમાં બાકીનેા બધેા સામાન નાખી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ ડેાહવીને માહે તે રેડીને બધું સારીકાની એકરસ કરવું અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં મેાલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં અથવા પુડીંગ ડીશને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ બાફવું યા ભુંજવું. ગમે તેા પુડીંગની મેળવણી તૈયાર થાયને માહે કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાનેા દેાઢ ચમચેા ભેળવેા.

પુડીંગ સ્પૅનીશ.

તાજાં ૪ ઇડાંની દાળ તથા ૮ ની સફેદી, સ્પંજકેકની લાંબી પતળી કાતરીઓ; ઍપ્રીકાટ જામ; શેરી; માખણ તથા દલેલી યા બારીક ઘુંદીને મલમલથી ગાળેલી ખાંડ એ સઘળું ખપ મુજબ.

એક પાઇડીશને માખણનું જાડું પડ ચેાપડી ઉપર ચાળણીથી બધે ખાંડ છાંટીને પછી સ્પંજની કાતરીઓના સાંધા મેળવીને ડીશમાં હેઠે એક પડ મુકીને હાથની હથેલીવડે દાબી માખણમાં બેસાડીને તેની ઉપર જામનું પડ પાંથરી એ રીતે અવારનવાર એકેકપર પડ મુકીને છેક છેલ્લે સ્પંજનું પડ કરવું. પછી એમાં પચે તેટલેા

શેરી જરા જરા કરી રેડીને માહે માફકસરનો પચાવી ચાર ઇડાંની સફેદી તથા બધી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને ઉપરથી તે રેડી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકી પુડીંગ બંધાયને ઠંડું થયા પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી દીશમાંથી આખુ પુડીંગ કાહડવું અને બાકીની ચાર સફેદીને કઠણ કફ ચહડાવીને પુડીંગની ઉપર તેનો સરખો ઢગળો મુકી તેની ઉપર ચાળણીથી થોડી ખાંડ છાંટીને પાછું ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવું અને સફેદી બંધાયને કાઢી આગ્સે વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ તથા કસ્ટર્ડ છાપેલાં તેમાંનું પતળું હોય તે બનાવીને તેના સાથે પુડીંગ ખાવું.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, તોળેલા સાગુચોખા તથા ખાંડ દરેક શેર ૦।, તાજાં ઈંડાં ૪, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦।, તજનો બારીક ભુકો ચમટી ૧, પફ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

સાગુ ચોખાને ચુંટી‧કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજા ધોઇ પાણી કાઢી નાખી માહે દુધ, ખાંડ, તજ તથા લીંબુની છાલ નાખી ધીંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇંડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને માહે એ બરાબર મેળવવાં પછી એ બધું સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી આગ્સે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦। ઈંચ પતળો વણી દીશમાં મુકી કીનારીપરથી સરખો કાપીને માહે પુડીંગની મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર માખણ લગાડેલાં દીશમાં ભરીને બાફવું. મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ગમે તો કેરીના મુરબ્બાના પાકો શીરો નાના બે ચમચા માહે ભેળવો, તથા પુડીંગ ઘાટું અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું ૨ જું.

સોજા સાગુ ચોખા તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, તાજાં ઈંડાં ૬, લીંબુ ૧ ની છાલ, બ્રાંડી લીકરગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

સાગુ ચોખાને ચુંટી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજા ધોઈ પાણી કાઢી નાખીને સોજું પાણી એક પાશેર તથા લીંબુની છાલ નાખી ઇંગારે મુકવું અને સાગુ ચોખા સીજે અને પાણી સુકાયને છાલ કાઢી નાખી દુધ રેડીને ઘુંટવા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોડવી એ તથા બાકીનો બધો સામાન માંહે બરાબર મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું અથવા માખણ લગાડેલાં ઉંડાં વાસણમાં ભરીને તેગાજ લખેલી રીતે બાફવું. ગમે તો એ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એમાં કેરીના મુરબ્બાનો ધાડો શીરો નાના ચમચા બેથી ત્રણ સુધી ભેળવો.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું ૩ જું.

સોજા સાગુચોખા રતલ ૦॥, ખાંડ તથા માખણ દરેક શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇડાં ૬, સોજું દુધ શેર ૧॥, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. સાગુ ચોખાને કલઈવાળી તપેલીમાં સોજા ધોઈ પાણી કાઢી નાખીને દુધ તથા માખણ નાખી ઇંગારે ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ખાંડ નાખી કડણ થાયને ઉતારવું અને ઠંડું પડેને ઇડાની જરદીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોડવી તે તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી છેલ્લે સફેદીને કફ ચઢાવી તે ભેળીને પુડીંગ સાગુચોખાનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં ભરીને ભુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ સારૂં લાગે છે. ગમે તો પુડીંગની મેળવણીમાં કેરીના મુરબ્બાનો ધાડો શીરો નાના બે થી ત્રણ ચમચા ભેળવો.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું ૪ થું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજા નવા સાગુ ચોખા રતલ ૦॥, માંખણ શેર ૦।, નવી બદામની બીજ તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦। તથા જાયફળ વાલ ૫, તાજાં ઇડાં

૩, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, કૉર્નફ્લૉઅર અથવા મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તજનો કટકો ઈંચ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી. પછી પુડીંગ એકજ બનાવવું હોય તો એક સાદાં મોલ્ડને થોડું માખણ ચોપડવું અને જુદાં જુદાં નાનાં બનાવવાં હોય તો ઘણાં નાનાં પાંચ કપને માખણ ચોપડવું. ત્યાર બાદ સાગુ ચોખાને ચુંટી સાફ કરી સોજા ધોઇને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી કાઢી નાખી બીજું એક શેર સોજું પાણી રેડી ખાંડમાંથી પોણો શેર ખાંડ તથા ૦। શેર માખણ નાખી ધીમી આંચે અથવા ધગધગતે ઈંગારે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને કઠણ થાયને ગોલાબ તથા અડધું એળચી જાયફળ ભેળી મોલ્ડમાં અથવા કપમાં મેળવણી ભરીને ઠંડાં પાણીમા મુકવું. ગોલાબને બદલે ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ પાંચ છ ટીપાં ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ભેળવું. તે પછી કલઇવાળા તપેલીમાં દુધને એક કકરો પાડીને પછી માહે તજ તથા બાકી રહેલી ખાંડ નાખી બીજો એક કકરો પાડી ખાંડ પીગળેને ઉતારી કુકું થાયને ઇડાંને ભાંગી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને થોડો કઇ ચઢાવી કૉર્નફ્લૉઅર અથવા આટાને જરા દુધમાં સારીકાની મેળવીને પછી દુધમાં એ તથા ઇડાંની દાળ સફેદીને બરાબર મેળવીને પછી ચુલે જરાવાર ઘુંટીને ઉતારી પાડવુ. કારણ વધુવાર રાખ્યાથી દુધ ફાટી જશે, પણ એમ ઉતાર્યા પછી ઠંડું થયાથી ઘટ થશે. ઉતાર્યા પછી માહેથી તજ કાઢી નાખી થોડીવાર પછી ઍસૅન્સ ભેળવું અને ઠંડું થાયને પુડીંગને મોલ્ડ અથવા કપમાંથી ઉલટાવીને આખાં કાઢી તેમાં છુટી છુટી બદામની સ્લાઇસ સફાઇથી સરખી ખોસીને પછી ઉપરથી આએ કસ્ટર રેડવું. પુડીંગને આઇસમા ઠંડું કરીને કાઢી કસ્ટરને પણ આઇસમાં ઠંડું કરીને ઉપર રેડયાથી વધારે સારૂં લાગશે. ગમે તો પુડીંગને ઉંડાં પાઇ દીશમાં ભરી બંધાયને આખું કાઢીને તેમાં બદામ ખોસીને પછી ઉપર બધું કસ્ટર રેડવું.

પુડીંગ સીસીલ્યન.

સોજ્નું કણુ માખણુ રતલ ૦I, તાજાં ઇંડાં ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫ થી ૭, છોલેલી બદામની સ્લાઇસ; દલેલી ખાંડ, કોઇ પણ જાતની જામ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની બેઉ દાળ તથા એક સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવી અને માખણુને કલઇવાળી તપેલીમાં જરા તાવીને તેમાં એ દોહવેલાં ઇંડાં જરા જરા કરી બધાં બરાબર મેળવી ટેસ્ટ પુરતી ખાંડ ભેળી ઍસૅન્સ નાખવું. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦I ઇંચ જેટલો પતળો બનાવી ઉપલી મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇ દીશનાં તળીયાંમાં બરાબર મુકીને પછી તેની ઉપર જામનું પડ ચોપડી પાછો પફ પેસ્ટ મુકી છેલ્લે માખણુ સાથની ઇંડાંની મેળવણી માહે રેડીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજી તૈયાર થાયને બાકીની એક સફેદીને ઉપર ચોપડીને તેની ઉપર દલેલી ખાંડનું ૦I ઇંચ જેટલું પડ પાંથરીને પછી તેની ઉપર બદામની સ્લાઇસ પુરતી છાંટવી.

પુડીંગ સુકાં અંજીરનું.

ઘણું સોજાં મોટાં નવાં સુકાં અંજીર તથા બ્રૅડ ક્રમ્બ્સ એટલે પાઉનું ક્રીમ દરેક રતલ ૦II, આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી અથવા સોજું માખણુ તોળા ૧૫, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦I, સોજી મેદા ખાંડ શેર ૦I, તાજાં ઇંડાં ૪, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ભરેલું પાશેર ૦II એટલે પાઇંટ ૦I, નીમક ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

અંજીરને સોજાં ધોઇ જુદી કોરડાં કરી એને તથા ચરબી હોય તો તેને પણ ઘણુંજ બારીક કાપવું. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં અને મીલ્કમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને તેમાં દોહવેલાં ઇંડાં ભેળી આટામાં એ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એમાં અંજીર, પાંઉંનું ક્રમ્બ્સ, ખાંડ, નીમક, તથા ચરબી યા માખણુ નાખી સારીકાની એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ અધુરૂ રહે તેવાં એક ઉંડાં બોલને માખણુ લગાડી તેમાં

ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઉપર કપડું બાંધીને ઉકાળાથી ત્રણ કલાક બાફવું.

પુડીંગ સુતરફેંણીનું.

સેાજા તાજા દેાઢ શેર દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરેા પડેને એક પાશેર ખાંડ નાખી પીગળાવીને દુધ એક પાશેરને આસરે બળેને ઉતારી ઠંડું પાડવું. પછી તાજાં છ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદાને કડણ કફ ગરાવી બેઉને દુધમાં ભેળીને પુડીંગ જલેબીનું આએ ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખેલેા બીજો સામાન લઇ તેજ રીતે મેળવીને પછી અડધેા શેર સુતરફેંણીના કટકા કરવા નહી પણ દુધમાં એમજ ભીનવી રાખ્યા પછી પુડીંગ દીશમાં યા કલઇ ભરેલી લંગડીમાં માખણ યા ખણું સેાજું ઘી લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. એની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી માહે ગમે તેા કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાના બે ચમચા ભેળાયાથી પુડીંગ મજાહનું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સેવનું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧ા, સેાજી ખાંડ શેર ૧, સેાજી જુની ઝીણી સેવ શેર ૦ાા, સેાજું માખણ શેર ૦ા, કરંટ દરાખ તથા ચીનાઈ ચારવના અથવા માલુંગાના નકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તથા નવી બદામની બીજ દરેક નવટાંક, ખુંદેલી જાળવી તેાળેા ૦ાાા તથા જાયફળ તેાળેા ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૪, ઘણેા સેાજેા ગેાલાબ નાના ચમચા ૩, બ્રેંડી તથા વેંનીલા એસેન્સ દરેક નાનેા ચમચેા ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છેાલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇ નુછાને કેારડી કરવી. નાખવા પણ સાફ કરીને એમજ ધેાવા. સેવને ચુંટી સેાજી કરીને આએ ચાપડામાં સેવ એાસાવેલી છાપેલી તે પ્રમાણે એાસાવવી. દુધને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એક કકરેા પાડીને માહે ખાંડ ભેળી બીજા ચારેક કકરા પાડીને ઉતારવું અને ઠુંડું થાયને માહે માખણ નાખવું, પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી દુધ તદન ઠંડું થાયને અંદર એ ઇડાં તથા બાકીનેા બીજો બધેા સામાન તથા સેવ બરાબર મેળવીને એ સઘળું સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને પુરતું માખણ લગાડીને

તેમાં ભરી એક કલાક રાખ્યા પછી છેલ્લે ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અને બાફવું હોય તો માખણ લગાડેલાં ઉંડાં વાસણમાં ભરીને તેમાં લખ્યા મુજબજ બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાય છે. માખણને બદલે તેનાં અડધાં વજન જેટલું ઘણું સોજું માખણનું ઘી પણ ચાલશે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ગમે તો કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા માહે મેળીવાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સોમવારનું.

વાસી પ્લમ પુડીંગની અડધી ઇચ જાડી, એક ઇંચ પોહોળી અને બે ઇંચ લાંબી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૧, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૧।, તાજાં ઇંડા ૫, બ્રંડી નાના ચમચા ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પુડીંગની બધી કાતરીઓ સમાય તેટલાં એક મોલ્ડને માખણ લગાડવું અને પુડીંગની કાતરીઓને બ્રંડીમાં ભીનવીને તેની જાળી પડે તેમ મોલ્ડમાં ગોઠવીને ઉપર સુધી મુકવી. ત્યાર બાદ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોઉવી કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી તેમાં એ ઇડાં મેળી ઇંગારે ઘુંટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી જાયફળ મેળવી અડધો ભાગ દુધપાકને પચતો પચતો મોલ્ડમાં રેડવો અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગને બાફીને માહેથી કાઢયા પછી બાકી રહેલા અડધા દુધપાકમાં ઍસન્સ મેળાને પુડીંગની ઉપર રેડવું.

પુડીંગ સોલીડ.

સ્પંજકેક ૨ જુ આમ વીવીધ વાંનીમા છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ પાંચ ઇડાંની મેળવણી બનાવીને ભુંજાયા પછી દોઢથી પોણા બે ઇંચ જેટલું જાડું થાય તેટલી એક થાળીમાં ભુંજીને બનાવેલું સ્પંજકેક, દુધની દેરીની તાજી પણ કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, રાજબૅરી જામ રતલ ૦॥।, બારીક ખુંદેલી ખાંડ નવટાંક, બ્રંડી લીકરગ્લાસ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

આસરે ૭ ઇંચ ઉંડાં બોલમાં એ પુડીંગ બનાવવાનું હોય છે માટે પેહલે એ કપ અથવા બોલની ઉંડાઈ જેટલાં ઉંચા અને તેની અંદર સમાય તેટલા ત્રીકોણુ આકારના જરા જાદાં કાગજના આઠ કટકા કાપી તેને પેહલે બોલ યા કપમાં એકેકને અથડીને મુકાય તેમ ગોઠવી જોઇને બેસ્તા કરવા. પછી ઉપર લખ્યા મુજબનું સ્પંજકેક ભુંજાયને તે ગરમ હોય તેટલાંજ ધારદાર ચાલતી છરીવડે પેલા કાગજના કટકા જેટલા સરખા સ્પંજકેકના ચાર કટકા કાપીને પછી તેની અણી ભાગીને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળ રાખી સફાઇથી એકેક કટકાને વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં ચીરીને ત્રીકોણુ આકારના આઠ કટકા કરવા પણ એ કેકના ગરમ કટકાને બોલમાં મુકીયાથી બાફ લાગીને તે બોલની સાથે વળગી જાય છે અને તેથી પછી પુડીંગ કાઢતાં ચુંથાઈ જોય છે, તેમજ વળી ઠંડું થયલું કેક મુકતાં પણ ભાગી જાય છે, તેટલા માટે સેજ ઠંડું થાય પછી ઉલટા સુલટા એટલે એક કટકાનું ભુંજાયલું લાલ પડ આવે તો તેની પાશેના બીજા કટકાનું કાપેલી બોરફ તરફનું સફેદ પડ આવે અને બધા કટકાની અણી બોલનાં તળીયાંમાં હેઠે અને પોહોળાઇ તરફનો ભાગ બોલની કીનારી ઉપર આવે અને એક સફેદ અને બીજો લાલ રંગનો પતો થાય તેવી રીતે એકેક સાથે બરાબર અથડાવીને સફાઇથી કટકા મુકવા. તે પછી ક્રીમમાં ખાંડ તથા વૅનીલા ભેળવુ અને કપ યા બોલમાં મુકેલાં સ્પંજની ઉપર બધે સફાઇથી જામનું પતળું પડ ચોપડીને પછી તેની ઉપર થોડી ક્રીમ લગાડવી અને સ્પંજના કટકા કાપ્યા પછી જે બાકી વધે છે તે કેકને ભાંજીને ભુકો કરી બોલમાં મુકેલી ક્રીમની ઉપર પુરતો ભભરાવી એ રીતે જૅલી અને તેની પછી ક્રીમ અને તેની ઉપર સ્પંજનો ભુકો નાખી આખું બોલ ભરવું, પણ છેક ઉપરનું પડ સ્પંજના ભુકાનુંજ કરવું. પણ પુડીંગને બોલમાંથી કાઢતી વેળા એ ભુકો વેરાઇ જશે, તેટલા માટે તેમાં ઍંડી ભેળાને પછી છેલ્લે ઉપર દાબી દાબીને સફાઇથી વળગાવી પુડીંગ ઠંડું થવા માટે બોલને આઇસમાં મુકી માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી બીલોરનાં છાલકાં દીશમાં ઉલટાવીને પુડીંગને આખુંજ કાઢીને અમથું ખાવું અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં બધાં કસ્ટરો છાપેલાં છે તેમાંથી એકુ પતળું કસ્ટર બનાવી તેને આઇસમાં ઠંડું કરીને તેની સાથે ખાવું. એ પુડીંગ

બીજી રીતે બનાવવું હોય તો ઉપર લખ્યું છે તેવાં સ્પંજકેકના ત્રીકોણુ આકારના પણુ ૦ા ઇંચ જાદા આઠ કટકાને એજ રીતે બોલમાં મુકવા. પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ વૅલવેટ પેહલી છાપેલી છે તેમાં લખેલો છે તેટલોજ બીજો બધો સામાન લેવો પણુ માત્ર તેમાં લખ્યા મુજબ સ્પંજકેક લેવું નહી અને આઇસીનગ્લાસ અથવા જૅલેતીન તો તેમાં લખ્યા કરતાં બેવડું લેવું અને તેમાં લખ્યા મુજબ મેળવણીને તૈયાર કરી તે ઠંડી થાયને ગમે તો પોણો રતલ ગ્રીનગેજ યા રાજબૅરી જામને એ મેળવણીમાંજ બરાબર મેળવીને પછી બોલમાં ગોઠવેલા સ્પંજકેકના ગાળામાં ભરવી અથવા જામને મેળવણીમાં મેળવાને બદલે બોલમાંનાં સ્પંજકેકની ઉપર બધે ફરતી સરખી ચોપડીને પછી વૅલવેટ ક્રીમની મેળવણીને અમથીજ અંદર રેડીને પછી ઉપર મુજબ આઇસમાં પુડીંગ ઠંડું કરીને અમથું યા પતળાં કસ્ટર સાથે ખાવું. ગ્રીનગેજ જામમાં મોટા કટકા હોય છે માટે તે બરાબર ચોપડી શકાશે નહી તેથી તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી બરાબર ભાંજી મેળવીને પછી લગાડવી. એને માટે ૨ જાં સ્પંજ કેક કરતાં પેહલાં સ્પંજકેકમાં આટાનું બનાવવા છાપેલું છે તેમા લખ્યા કરતાં અડધા સામાનનું એ કેક ઉપર મુજબ થાળામાં બનાવીને ત્રીકોણુ કટકા કાપી બોલમાં એ મુકયું હોય તો તેથી પુડીંગ વધારે સફાઇદાર થશે. એ પુડીંગ બોલમાંથી કાઢેલું લાલ અને પીળા રંગના પતાવાળા ટોપી હોય તેવું જોવામાં મજાહનું લાગે છે અને ખાવામાં પણુ ઘણું સરસ લાગે છે. બોલ હમેશ ગોળ તળીયાંનું અને સીધી કીનારીનું લેવું.

પુડીગ હાઇડ ઍન્ડ સીક.

દુધની દેરીની કઠણુ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, માખણુ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૩, કોઇ પણુ જાતની સોજી જામ તથા સુકા મુરબ્બાની ચીપ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી તેમાં ખાંડ તથા ક્રીમ બરાબર મેળવવું. પછી એક નાના પેણામાં ઇંગારે માખણુ કકડાવીને તેની અંદર એ મેળવણીને અડધી ઇંચ જાદી ગોળ રેડી

બરાબર બંધાયને કાઢી ઠંડું થાયને ઉપર જામ ચોપડીને તેની ઉપર મુરબ્બાની ચીપ ખોસવી.

પુડીંગ હૅમ્પશીયર.

બારીક છુંદીને ચાળેલી લોફ શુગર તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૭॥, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો છાપેલો છે તે, કોઈ પણ જાતની સોજી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાઉવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણને ચુલે ઇંગારે પીગળાવીને ઉતારી ઇડાં તથા ખાંડ ભેળી પાછું ઇંગારપર મેલી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. ત્યાર બાદ ટાર્ટનો પફ પેસ્ટ અડધી ઇંચ જાદો અને એકથી સવા ઇંચ જેટલો પોહોળો બનાવી એક પુડીંગ દીશની કીનારી ઉપર સફાઈથી મુકીને ચમચાના નકશીના ડાંડાને તેની ઉપર દાબીને નખ્શી પાડવી અને દીશમાં હેઠે જામનું એક ઇંચ જાડું પડ પાંથરીને તેની ઉપર ઇડાંવાળી મેળવણીને પેસ્ટની કીનારી ઢંકાય નહી તેમ બરાબર તેની સપાટી સુધી પાંથરીને મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ હૉલો.

સોજા જીરાસાલ ચોખા રતલ ૦॥, ખાંડ રતલ ૦।, સોજું માખણ તોલા ૫, નવી બદામની બીજ નવટાંક અથવા બદાનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૫, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ૧ ઇડાંની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, કેરીનો અથવા પીચનો ઘાડા શીરા સાથનો મુરબ્બો તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામ હોય તો તેને છોલીને બારીક છુંદવી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધ કચરા બાફેલા ગંધીને ઓયાંમાં ઓસાવી કાઢવ અને કોરડા થાયને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધમાં ભેળી ધીમે ઇંગારે મેલી તદનજ નરમ અને સુકા થાયને ઉતારીને ચોખાની સેજબી કગરસ રેડ નહી તમે ઘુંટીને બરાબર મેળવી નાંખ્યા પછી માહે ખાંડ તથા માખણ મેળવી અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને તદન કઠણ થાયને ઉતારી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી

તે તથા વૅનીલા અને બદામ અથવા બદામનું ઍસૅન્સ ભેળા સાદાં ઉંડાં મોહડને ઘણું પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ ચોખાની મેળવણીને દાબી દાબીને ભરીને ઉપરની સપાટી સરખી કરી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં બંધેથી એક સરખું લાલ ભુંજીને પછી ઉલટાવીને પુડીંગ આખુમ કાઢવું. પછી ઠંડું થાયને પુડીંગનાં મથાળાં પર વચમાંથી બે ઈંચ વ્યાસનો સરખો ગોળ કટકો સફાઈથી કાપીને પછી અંદરનું પુડીંગ ચમચાથી સરખું કાતરી કાઢીને બધું ફરતું પોણી ઇંચ જાડું પોકળ પુડીંગ કરવું. ત્યારબાદ કેરીનો મુરબ્બો મોટળાં સાથનો હોય તો ઉપરથી બધો કાપી લઇને શીગ સાથેજ ગરમ કરવો અને પીચનો હોય તો એમજ શીરા સાથે ગરમ કરવો અને પુડીંગના ગાળામાં ભરી પેલો ઉપરથી કાપી કાઢેલો ગોળ કટકો સફાઇથી ઉપર પાછો મુકી બંધ કરીને તાજુંજ ખાવું. ગમે તો ઉપર કોઇ પતળુ કસ્ટર નાખીને ખાવું.

પુરણ પોળી (પરભુ લોકની સરસ પોળી.)

સોજી ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧।, સોજી શાકરીયા ખાંડ ભરેલી ટીપરી ૩ અને તોળેલી રતલ ૧।।, ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૦।।, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, સોજુ ઘી નવટાંક, બારીક છુંદેલી એલચી તોળો ૧।।, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

ઘઉંના આટા તથા રવાને ચાળી બેઉને ભેળા તેમાં અડધું નીમક નાખી ઠંડાં પાણીથી કઠણ બાંધવો દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇ એક કલઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં દ્દઢી શેર પાણીને ખુબ જોશ આપીને બાકીનું નીમક તથા દાળ નાખવી અને દાળ તદન નરમ થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઢી નાખીને પાછું ચુલે મુકી માહે પાણીનો સેજ પણ ભાગ હોય તે બરાબર સુકવ્યા પછી ખાંડ ભેળવી. પછી ખાંડ પીગળવા આવેને ચમચાથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ખાંડને ઘણો ઘાડો શીરો થાયને એળચી ભેળીને ઉતારી ખુનચામાં દાળ કાઢવી અને ઠંડી થાયને એક માણસે તદન સાફ પાતા ઉપર થોડી થોડી દાળ નાખીને ઘણી બારીક પીસવી અને બીજા માણસે પેલા બાંધી રાખેલા આટાને પાણી લઇને ખુબ ગુંદી ગુંદીને ઘણો પોચો

અને ખેંચતાં લાંબો થાય પણ તુટે નહી તેટલો બધો ચીવટ કરીને પછી ઘી તાવીને ઉપર તે રેડીને અંદર મેળવી નાખી સરખો ઢગળો કરવો. પણ એ મુજબ દાળ તથા આટો તૈયાર થાય તેટલાં એ પોળી ભુંજવા માટેજ ખાસ સેજ પણ ખાંચા વગરની તદનજ સપાટ તળીયાંની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી લોખંડની ગોળ લોઢી આવે છે તેનાં તળીયાંની ઉપર ભીનવેલી રાખ યા મટોડીનું ૦। ઇંચ જાડું પડ ચોપડીને પછી મોટે ચુલે ધીમાં બળતાં ઉપર લોઢીને ટપાવવા મુકવી અને તે બાર બાર ટપે ત્યારે બાંધેલા આટાના તથા દાળનાં પુરણના બરાબર ભાગ કરી આટાના એક ભાગનો ગોળો કરીને હથેલીપર જરા ચપટો કરી દાળના એક ભાગનો ગોળો કરીને તેમાં મુકી હેઠેના આટાને સેરવીને સરખો ઉપર લાવી દાળને અંદર બંધ કરીને મોઢું બીડી લેવું. પછી ચોખાના આટામાં રોળીને લાકડાંના મોટા સફાઇદાર પાતળાની ઉપર સાટા માટે ચોખાનો આટો ઘણોજ પુરતો નાખી ચોખાની રોટલીના જેટલી પતળી અને સરખી ગોળ વેળણથી વણીને પેલા તાટેલી લોઢીની ઉપર નાખી ધીમી આંચે એક પડ ભુંજીને બેઉ હાથની ચમટીવડે પોળીને પકડીને ફેરવી નાખવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને સોજું જાડું કાગજ લોઢીની કીનારીની સાથે અથડાવીને પકડી રાખી પોળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એ કાગજની ઉપર સેરવી લઇને બેવડી વાળવી અને એજ રીતે બધી પોળી બનાવીને ભુંજવી. એ પોળી સેજથી લાલ થશે નહી પણ ભુંજાયાથી મજાહની કકરી અને સફેદજ રેહશે.

પુરણીયાં.

આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં પોળી દાળની માનની સાધારણ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ચીનાઈ શાકરના કટકાને બદલે ઑરૅંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઘણા બારીક કટકા ૦। રતલ લેવા અને મેવાને છોલીને જાદો છુંદવો અને તેજ રીતે બધું તૈયાર કીધા પછી આસરે ચારેક ઇંચના વ્યાસની અને પોણી ઇંચ જેટલી જાદી નાની નાની પોળીઓ બનાવવી. ત્યાર બાદ નેતરનો નેાર આવે છે તેને સોજો ધોઇને એક મોટા સોજા પોહોળા પાટીયામાં પાંથરીને સફાઇથી ઉપસેલો મેલવો અને પાણી કકડયા પછી ઉછળતાં નેારને લાગે નહી તેટલુંજ તપેલાંમાં રેડીને

ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી મોટે બળતે ખુબ તરેહ કકડાવવું અને થોડાં ધોઇ નુછીને કોરડાં કીધેલાં વડનાં ઝાડનાં પાંદડાંને નોરની ઉપર પાશે પાશે સરખાં ગોઠવીને મુકી તે દરેકની ઉપર અકેક પુરણીયું મેલીને તપેલું પાછું ઢાંકી બળતે રાખવું. તે પછી અડધો કલાક થાયને ઉઘાડીને તપાસવું અને પુરણીયાંનાં પડ છુટાં પડયાં હોય તો કાઢવાં, પણ તેમ થયાં નહી હોય તો તેમ થાય ત્યાં સુધી ચુલે રાખ્યા પછી કાઢવાં. બીજાં પુરણીયા બાફવા માટે તપેલાંમાં પુરતું પાણી રહેલું નહીં હોય તો બીજું ગરમ પાણી માહે ઉમેરી તેને પેહલેની કાની કકડાવીને પછી પુરણીયાં બાફવાં. ખારાં પુરણીયાં કરવાં હોય તો દાળમાં બીજો કાંઇ સામાન નાખવો નહી પણ ટેસ્ટ મુજબ પુરતું નીમકજ અમથું નાખવું. બીજી રીતે પુરણીયાં બાફવાં હોય તો એક મોટાં ઉંડાં ગંજીયા તપેલાંમાં પાણીને ખુબ કકડાવવું અને તપેલાંના કાંથાની ઉપર બેસતી આવે તેવી મુકાય તેટલી મોટી કલઈ ભરેલી ચાળણીની અંદર ઘણું સોજું મીઠું તેલ જરા ચોપડીને તપેલાંની ઉપર મુકવી પણ તેમાં ઉકળતું પાણી ઉછળીને ચાળણીને લાગે નહી તેટલું ઓછું રાખવું જોઇયે. તે પછી ચાળણીમાં અંકેકની ઉપર નહી પણ પાશે પાશે પુરણીયાંને ગોઠવીને મેલીને તેની ઉપર મલમલનું નરમ ધોતું સફેદ કપડું ઢાંકીને પછી તેની ઉપર થોડા કાચા ચોખા ભભરાવીને તેમાં ચપટ બેસતી રકાબી મુકવી. જયારે એ ભભરાવેલા ચોખાના દાણા ચરે ત્યારે પુરણીયાં પણ તૈયાર થયલાં જાણવાં.

પુરી ઇસ્ટુ, કરચલાં, કાલુ, કોળમી અથવા ખીમો ભરેલી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પુરી ખારી પડની બનાવવા છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે આટાને બાંધીને તેના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરીને તેમાં લખ્યા જેટલી જાદી અને બધેથી સફાઇદાર સરખી ગોળ પુરીઓ વણીને તેમજ આંધરાં પાડવાં અને આએ વીવીધ વાંનીમાંજ પૅટીસ ઇસ્ટુના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટના, પૅટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં, પૅટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં, પૅટીસ કોળમીના પફ પૅસ્ટના ક્રસ્ટનાં તથા પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં છાપેલાં છે તેની અંદર ભરવા માટે છાપેલું છે તે પાંચમાંની ગમે તે એક ચીજને પુરી વણવાની આગમચ તેજ રીતે પકાવીને તૈયાર રાખવી અને એ પુરીઓ પાણીથી સાથે વળગાવેલી હોય તો તે તળતી વેળા ઉપડીને છુટી પડી જાય છે માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં લાહી

બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ થોડી લાહી પણ બનાવીને તૈયાર રાખવી. તે પછી બધી પુરીઓમાં આંગળીવડે આંધરાં પાડેલાં છે તેજ મોટાં આંધરાંવાળું પડ હેઠે આવે અને બીજી સામી બોરકુંનું ઝીણાં આંધરાવાળું પડ ઉપર રહે તેમ હથેલપર પુરી મુકીને પછી પુરીમાં ભરવા માટે જે ચીજ બનાવેલી હોય તેને પુરીની વચમાં પુરતી મેળવી અને બોરદુપરની ફરતી કીનારી થોડી ખાલી રાખી તેની ઉપર લાહી ચોપડીને પછી બીજી પુરીનું મોટાં આંધરાંવાળું પડ ઉપર રહે અને ઝીણાં આંધરાંવાળું પડ માહે મુકેલી ચીજને અડકે તેવી રીતે મેલીને કીનારીને એકેક સાથે બરાબર વળગાવી એ રીતે બધી પુરીઓ તૈયાર કરવી. પણ એમ કીનારી વળગાવતાં પુરીની ઉપરનાં આંધરાં દબાઇને બંધ થઇ નહી જાય તેની સંભાળ રાખી એજ રીતે બધી પુરીઓ તૈયાર કીધા પછી એજ પડની પુરીમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં ઘી કકડાવવું અને પુરી વળગાવેલી કીનારી છુટી પડે નહી તેમ સંભાળથી માહે જગા છુટી છુટી મુકીને ઘેરી બદામી રંગની કકરી તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી સોજાં ભોયાંને તપેલીની ઉપર મેલીને તેમાં બધી તળાયલી પુરીઓ મુકવી. એ પુરી મજાહની લાગે છે. આએ ચોપડીમાં પૅટીસ ખીમા પટેટાનાં છાપેલાં છે તેમાં ખીમો નહી હોય તો કાંદા સાથે બીજો સામાન ભેળા તળીને પછી ખીમાને બદલે એ ભરવા છાપેલું છે તેવુ બનાવીને એ પુરીમાં ભરેલું પણ સારૂં લાગે છે. તેમજ આએ ચોપડીમાં સમોસા મસાલાનાં ઇંડાંના માનનામાં લખ્યા મુજબની ઇંડાંની અકુરી બનાવીને ગમે તો પુરીમાં તે ભરવી.

પુરી કેળાંની.

ખપ જોગાં વસઇનાં મોટાં પાકાં કેળાંને બાફી છાલ છોલી ચીરી વચમાંની નેસ કાઢી નાખીને પછી માહે જરાબી ગાંગડો રહે નહી તેમ કરછીથી ખુબ છુંદીને નરમ માવા જેવાં કરી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી સાટો નાખીને પહેલે એક પુરી નમુનાની જરા જાદી વણી જોવી અને એ રીતે નહીજ વણાય તો પછી કેળાંમાં ચોખાનો યા ઘઉંનો આટો સેજ ભેળીને પછી તેની બધી પુરીઓ વણવી અને પેણામાં ઘી નાખી બળતે મેલી બરાબર કકડેને બળતું ધીમું કરી પેણામાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ

લાલ થાયને ધારદાર તવાથાથી ઉપાડીને પછી પુરીને ફેરવવી અને બીજું પડ એવુંજ તળાયને કાઢયા પછી ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી

પુરી ખારી પડની. (હીંદુ લોકનાં દહીશ્રાં.)

મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો તાજો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૧।।, સોજું મીઠાશનું સફેદ ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને તેમાં દોઢ પાયેર ઘી તથા નીમક નાખી બેઉ હથેલીથી ચોળી ચોળીને આટા સાથે ઘીને બરાબર મેળવ્યા પછી ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી ઠંડાં દુધથી યા ઠંડાં પાણીથી અથવા સોજા દહીથી આટાને ઘણોજ કઠણ નહી તેમજ પોચો પણ થાય નહી તેવો મધ્યમસર બાંધી આંગળાંનાં ટાંચાંવડે ખુબ તરેહ જોરથી લગભગ વીસેક મીનીટ ગુંદવો. પછી પુરી નાની કરવી હોય તો એ આટાના પચાસ અને મોટી કરવી હોય તો ચાલીસ સફાઇદાર ગોળા કરવા અને પછી એની ઘણી પતળા નહી પણ સેજ જાદી પાપડી વણે તેવી સાટો નાખ્યા વગર સરખી ગોળ પુરીઓ પાતળા ઉપર વણવી અને હાથની છેલ્લી આંગળીની ટીચકીને પુરીની વચોવચમાં આરપાર જાય તેમ ઉંડી ભોકીને એક ચાંધરૂં પાડીને પછી તેની આસપાસ સરખે અંતરે નાની પુરીમાં ચાર અને મોટીમાં છ આંધરાં એજ રીત પાડવાં. ત્યાર બાદ ઉંડા પેણામાં પુરતું ઘી કકડવા મુકી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળવા માડેને હેઠેનું બળતું ધીમું કરી નાખવું અને આંગળા ખોસીને આંધરાં પાડેલી પુરીનું પડ ઉપર આવે તેમ પેણામાં સેજ છુટી છુટી પુરીઓ સમાય તેમ મુકવી. એ પુરી વણેલી તો સાદી પડ વગરની હોય છે પણ પેણામાં મુકયા પછી તળાતાં ઘણી ફુળાને જાદી થઈ ઉપર તરી આવે છે, તે પછી હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું અને કકરૂં થાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એનજ તળાયને ઝારાથી યા આંધરાંની મોટી ચમચથી પુરીઓ કાઢવી અને ઝારા યા ચમચને પેણાની કીનારીની ઉપર જરાવાર ઢળતું ટેકાવી રાખવું, તેથી પુરીમાં પેવસ થઇ ગયલું બધું ઘી નીકળી જશે, તે પછી ચાળણીમાં મુકવી. પેણાની કીનારીપર ઝારાને ટેકાવે તેટલાં ઘી બળે નહી માટે બાજા માણસે બીજી પુરીઓને તળાવા માટે પેણામાં મુકી દેવી. એ પુરીઓ સેજબી રતાસપર

તળવી નહી. પુરીઓ તળાયા પછી નાનાં ખાજાં હોય તેવી ફુળીને મજાહની પડની થાય છે અને ખાવામાં ઘણી સારી લાગે છે અને કાચની બરણીમાં ચપટ ઢાંકીને મુકયાથી સોજી રહી શકે છે, પણ એમાં ઘી જરાઓ રાસી લેવું નહી, ઘણું જ સોજું ચોખ્ખું લેવું. હોરાજી મીઠાઈવાળાઓ આએ પુરીને તેમજ હેઠે પુરી ખારી મસાલાની પડની છાપેલી છે તે બેઉને પુરી કહે છે. પણ એજ બેઉ પુરીનો આટો દુધ અથવા પાણીથી બાંધવાને બદલે દહીથી બાંધીને બનાવે છે તેને હીંદુ મીઠાઈવાળાઓ દહીંથાં કહે છે.

પુરી ખારી મસાલાના પડની.

ઉપર પુરી ખારી પડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ આટામાં ઘી તથા નીમક મેળતી વેળા માહે દળેલી હળદ પોણો તોળો તથા ખોખરાં કાપેલાં કાળાં મરી તથા જીરૂં દરેક સવા તોળો મેળાને તેમજ ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ દુધ, દહીં અથવા પાણીથી આટો બાંધીને તેજ રીતે એ પુરી બનાવીને તળવી.

પુરી ખારી માનની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે રવો તથા આટો દરેક રતલ અડધો લેવું અને રવામાં દોઢ તોળો વાટેલું નીમક તથા દોઢ તોળો ઘી મેળાને તેજ મુજબ બાંધીને રાખવો અને ચોખાના આટા માટે અડધો શેર ને નવટાંક માનનાં ઘીને મથીને તેમાં એ ચોખાના આટાને મેળવી ગોળો કરીને પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી માન બનાવી તેનો વીટો કરી તેને ખેચીને લાંબો કરવો અને પુરીઓ જેટલી મોટી કરવી હોય તે મુજબ એ વીટાના ગોળા કાપી તેને વણ દઈને તેની ૦॥ ઇંચ જાડી સરખી ગોળ પુરીઓ વણવી અને તે દરેક પુરીની વચમાં છેલ્લી આગળાની ટીચકી મોકીને આરપાર એક આંધરૂં પાડવું. પછી પેણામાં સોજું માનનું સફેદ ઘી પુરતું નાંખી ચુલે મુકવુ અને તે બરાબર કકડીને માંહેથી ધુમાડો નીકળેને તેમાં છુટી છુટી પુરીઓ મુકીને મજાહની સફેદ પણ કકરી તળવી. આએ ચોપડીમાં ખાજાં મલાઇનાં હોરાજીનાં ફરમાસું છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુંજબના ખપ જોગા સામાનનું માન ગમે તો

બનાવીને તેની ઉપર પ્રમાણે પુરીઓ બનાવીને તળવી. પણ એમાંથી ઉપલે હીસાબે વાટેલું નીમક નાખવું.

પુરી ખારી સાદી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, ઝીણો રવો રતલ ૦।, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૧।।, ઘી તથા સાટા માટે આટો ખપ મુજબ.

આટા તથા રવાને ચાળી ભેળીને તેમાં નીમક તથા એક પાશેર ઘીને બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી વણી શકાય તેટલો કઠણ આટો ઠંડાં પાણીથી બાંધી આંગળાંનાં ટાંચાંવડે ગુંદવો. પછી હથેલીને સેજ ઘી લગાડીને એના ઘણીજ ઝીણી સોપારી જેટલી સરખી ગોળ ગોળીઓ કરવી અને સેજ સાટો લઇને ઘણી પતળી કાગજ જેવી પુરીઓ વણી ખુનચામાં છુટી છુટી મુકી પંદર મીનીટ વખાતી રાખવી. મોટી પુરી કરવી હોય તો આટાની ગોળીઓ જરા મોટી કરવી. પણ એ રીતે એકેક પુરી વણતાં ઘણી મહેનત પડે છે માટે સેહેલી રીતે બનાવવી હેાય તો ઉપર મુજબ બાંધેલા આટાના પાંચ છ ગોળા કરી તેમાંના એકને ટેબલ યા પાટીયાંની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર પતળો કાગજ જેવો વણવો અને પુરી નાની મોટી જેવી કરવી હોય તે પ્રમાણે ગોળ બીસ્કીટ કટરથી અથવા પતળી કીનારીનાં ઝીણાં ગ્લાસ યા નાના તંબ્લરની કીનારીવડે બધી પુરીઓ કાપી એજ રીતે બધા આટાની પુરીઓ બનાવવી. અને બધી પુરીઓ કાપતાં બાજુપરનો આટો વધે તે બધો એકઠો કરીને તેને પાછો વણી એમજ પુરીઓ કાપવી. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઈ ઘીથી લગભગ પોણી ભરીને ચુલે બળતે મુકવી અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખીને કઢાઈમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મુકવી અને છુટાં બે પડની ફુલેલી પુરી કરવી હોય તો ઘીમા ઉપર તરી આવેને આંધરાની ચમચથી પુરીપર ઘી છાંટયા કરી પુરીને ફુલાવવી અને ફીકા બદામી રંગનું હેઠેનું પડ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ થાયને કાઢવી. પણ ચપટાયલી પુરી કરવી હોય તો ઉપર ઘી છાંટવું નહી પણ માહે પુરીને ચમચથી દાબી રાખવી અને ઉપર મુજબ એક પડ તળાયને ફેરવી બીજું પડ થાયને કાઢવી. પુરી લાલ તળવી નહી

પુરી ખામેા અથવા ઇંડાંના અકુરી ભરેલી.

મીલના પહેલા નંબરના અડધેા રતલ ઘઉંના આટાને ચાળી તેમાં પેાણેા તોળેા વાટેલું નીમક તથા ચાર તોળા સેજું ઘી ભેળી ઠંડાં પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને ઢાંકી રાખવેા. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમેા ગેાસ્ત અથવા મરઘીનેા છાપેલેા છે. તે મુજબ પણ પેાણેા રતલ નકી ગેાસ્તના બારીક છુંદેલા ખીમાને જરા સુકેા પકાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૅાસ તથા ગરમ મસાલેા ભેળવેા અથવા આએજ ગેાપડીમાં સમેાસા મસાલાના ઇંડાના માનના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખપ જેાગી અકુરી બનાવવી અને આટેા બાંધ્યાને બે કલાક થાયને પાછેા મસલીને સેાજા મેાટાં પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર એવાજ બીજા ઘઉંના આટાનેા પુરતેા સાટેા છાંટીને તેપર એ આટાને ઘણેા પતળેા વણી ઘણી બારીક કીનારીનાં મેાટાં તંબલરની કીનારીવડે અથવા પત્રાંના ગેાળ કટરથી બધી એક સરખી ગેાળ પુરીએા કાપવી. અને એ પુરીના કરતાં ૦I ઇંચ જેટલી ફરતી કીનારીપરથી નાની થાય તેટલાં બીજા તંબલર યા કટરથી મેાટી પુરી જેટલી હેાય તેટલીજ ગણત્રીથી એ નાની પુરીએા કાપવી. ત્યાર બાદ મેાટી પુરીએાની પેાણી ઇંચ જેટલી ફરતી કીનારી ખાલી રાખીને વચમાંથી જરા ઉપસેલું થાય તેમ તેમાં ખીમેા અથવા અકુરી મુકવી અને તેની ઉપર પેલી નાની પુરીએાને સરખી ઢાંકીને મુકી મેાટી પુરીની ફરતી કીનારીને જેમ ખાજાં મલાઇનાં હેારાજીના છાપેલાં છે તેમાં લખેલી નકશીવાળી કીનારી આવડે તેા તેમ સફાઇથી વાળવી અને તેમ નહી આવડે તેા પછી પુરીનાં બેઉ પડ છુટાં પડે નહી તેટલા માટે કીનારીપર પાણી ચેાપડીને પછી એમ અમથીજ ઉપરની બેારદુપર સફાઇથી દાબીને વળગાવી બધી પુરીએા સરખી ગેાળ તૈયાર કરીને પછી મેાટી કઢાઇ અથવા ઉંડા પેણામાં સેાજું ઘી પુરતું નાંખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને ઘી કકડીને માંહેથી ઘણેા ધુમાડેા નીકળે ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખી તેમાં સમાય તેટલી એ પુરીએા છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું તળાયને ફેરવી નાંખી એમજ બીજું પડ થાયને આંધરાની ચમચથી કાઢીને કલઇવાળી આળણી અથવા બેાયામાં મુકવી. એ પુરી ઘણી મજાહની લાગે છે.

પુરી ચણાના આટાની.

સોજો ભેળ વગરનો ચણાનો આટો રતલ ૦॥, ચોખાનો આટો તોળા ૨॥, વાટેલું નીમક તોળો ૦॥॥, ખોખરાં કીવેલાં કાળાં મરી; જીરૂં તથા સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઈકાર્બ દરેક તોળો ૦।, ઘી ખપ મુજબ.

બેઉ આટાને ભેળી ચાળીને તેમાં પાંચ તોળા ઘી તથા નીમકને બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી સોદા અથવા ખારો બેમાંનું જે એક હોય તેને નાના ચાર ચમચા ભરી ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને ખારો હોય તો તેને મલમલનાં કપડાંથી ગાળી એ બેમાંનું જે હોય તેને તથા મરી જીરાંને આટામાં મેળવી ઘટે તેટલું બીજું ઠંડું પાણી નાખી આંગળાંના ટાંચાંથી ખુબ તરેહ ગુંદીને કડણ આટો બાંધી પુરી મોટી કરવી હોય તો વીસ અને નાની કરવી હોય તો એકસરખા પચીસ ભાગ કરવા અને વણતી વેળા અકેક ગોળાના મજાઉના ફાટફુટ વગરના સફાઈદાર ગોળા કરી તેને જગ ચોખાના આટામાં રોળવો, પણ આટો ઘણો લગાડવો નહી અને ગોળાને હથેલીપર દાબીને નાની પુરી થાપ્યા પછી ઘણી પતળી નહી તેમજ જાદી પણ નહી તેવી પાપડીના જેટલી જાદી વણવી. પણ વણતી વેળા એ પુરીની કીનારી ચુંથાઈને ફાટ પડે છે તેને આંગળાંથી દાબીને સરખી કરતાં જઈને વણવું અને ગમે તો પુરીને એમજ રાખવી અને ગમે તો છેલ્લી આંગળાની ટીચકી ભાકીને વચમાં એક અને તેની આસપાસ સરખે અંતરે છુટાં છુટાં આરપાર ચાર આંધરાં પાડવાં. પણ એ વણાયલી પુરીને પાટીયાંપરથી એમ ઉપાડતાં ભાગી જાય છે માટે પહેલે સંભાળથી છરીવડે આખી અળગી કરીને પછી ઉપાડીને એ રીતે બધી પુરીઓ વણવી. ત્યાર બાદ મોટા પેણામાં ધીમે બળતે પુરતું ઘી મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મેલી એક પડ શીકું લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢવી. વધારે લાલ તળવી નહી. પેજલી ફલૉઅર હોય તો સોદાને બદલે તે અડધો તોળાને ઉપર મુજબ પણ પાંચ ચમચા પાણીમાં પીગળાવીને તે લેવો.

પુરી ચોખાના આટાની.

મીલના પહેલાં નંબરના સોજા તાજા ચોખાના અડધો રતલ આટાને ચાળીને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં પુરી ખારી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટો બાંધી તેજ રીતે પુરી વણીને તેમજ તળવી. પણ વધારે સોજી પુરી બનાવવી હોય તો આટામાં સામાન લખેલો છે તે ઉપરાંત તદન તાજાં ત્રણ ઇંડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી તે પણ ભેળીને ગરમ દુધથી આટો બાંધવો. મીઠી પુરી બનાવવી હોય તો નીમકને બદલે ટેસ્ટ મુજબ મેદા ખાંડ લેવી.

પુરી દહી અથવા મઠ્ઠાની.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં દહીનો મઠ્ઠા છાપેલો છે તે પ્રમાણે પણ જીરૂં, મરી નાખ્યા વગર અમથોજ થોડાં દહીનો મઠ્ઠો બાંધવો અને આગ્મે ચોપડીમાં પુરી ખારી સાદી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તેમાં ખપતો મઠ્ઠો મેળવી ઠંડું પાણી સેજ નાખી ગુંદીને આટો બાંધવો અથવા મઠ્ઠાને બદલે કડણ દહી નાખીને બાંધવો. પણ દહીમા પાણીનો ભાગ આવે છે માટે તેમાં બાંધતા વખતે સેજબી પાણી લેવું. એ પુરી વણતાં તેમજ તળતાં ભાગી જાય છે માટે સંભાળથી બનાવવી. એ પુરીનો સ્વાદ ઘણો સારો લાગે છે અને ચાવવી તો પડતીજ નથી, મોઢાંમાં મુકતાંજ બધી વેરાઇ જાય છે.

પુરી પટેટાની.

થોડા સારી જાતના પટેટાને નરમ બાફી છોલી સોજા પાટા ઉપર બારીક પીસી માવા જેવા કરવા યા આગ્મે ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલા છે તે પ્રમાણે મજાઉના નરમ માવા જેવા મૅશ્ડ કરી વણાય તેવું કડણ કરવા ઘટે તો જરા ઘઉંનો આટો મેળવી ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક અને ગમે તો જરા દળેલાં મરી પણ ભેળી મોટાં ખાટાં લીંમુ જેટલા ગોળા કરી સારો છાંટી સેજ પતળી પુરી વણવી અને પેણામા ઘી કડકાવીને તેમા તળવી.

પુરી ફુલના આકારની.

આમે વીવીધ વાંનીમાં ક્રીટર્સ ચોખાના આટાનાં છાપેલા છે તે મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાંજ લખેલી રીતે એ મેળવણીના ક્રીટર્સ બનાવવાં. એ ક્રીટર્સ જોવામાં મજાહના ફુલના આકારની પુરી હોય તેવાં લાગે છે તેમજ ટેસ્ટમાં પણ સોજી પુરી જેવાંજ લાગે છે.

પુરી. મસાલાની ઘઉંના અથવા ચોખાના આટાની.

આમે વીવીધ વાંનીમાં પુરી ખારી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો અને તે ઉપરાંત એમાં દળેલી હળદ, મરી તથા ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં દરેક અડધો તોળો ભેળીને તેજ રીતે આટો બાંધીને પુરી બનાવીને તેમજ તળવી. ચોખાના આટાની મસાલાની પુરી પણ એજ રીતે બનાવવી.

પૅટીસ ઈસ્ટુ, કાલુ, કોળમી અથવા ખીમાના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં તળેલાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પૅટીસ ઇસ્ટુના, કરચલાંનાં, કાલુનાં, કોળમીના તથા ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં પાંચ જુદાં જુદાં છાપેલાં છે તેમાં ભરવાની કોઈ પણ એક ચીજ બનાવીને તેનાં તળેલાં પૅટીસ કરવાં હોય તો જે ગમે તે એમાંની એક ચીજને તેમાં લખ્યા મુજબ ખપ જોગી પકાવીને તૈયાર કરવી અને આમે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ક્રસ્ટના પૅટીસનો છાપેલો છે તે બનાવીને તેના ખાટાં લીંબુના કરતાં પણ મોટા કટકા કાપી તેને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું સરખું ગોળ વણવું. પછી એમાં ભરવા માટે જે એક ચીજ પકાવીને તૈયાર કીધી હોય તેને એની વચમાં પુરતું મુકવું અને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે બીજા કટકાને એમજ વણવો. પણ એને પાણીથી વળગાવતાં તળતી વેળા બેઉ ભાગ છુટા પડી જશે તેટલા માટે આમે ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ થોડી લાહી બનાવીને તેને પૅટીસની ફરતી કીનારીની ઉપર લગાડીને પછી તેની ઉપર પેલો પફ પેસ્ટનો વણેલો કટકો સફાઇથી વળગાવીને પછી તેની ઉપર નાનું કપ યા તંબ્લર મુકી તેની કીનારીઃ

બરાબરનું સરખું ગોળ પૅટીસ છરીવડે કાપી એ રીતે બધાં પૅટીસ તૈયાર કરવાં. ત્યાર બાદ મોટા ઉંડા પેણામાં પુરતું ઘી નાખીને ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ને તેમાં છુટાં છુટાં પૅટીસ મુકીને મજાહના ફીકા લાલ રંગનાં કકરાં તળી એક તપેલીની ઉપર બોયું મેલી આંધરાંની ચમચથી પૅટીસ કાઢીને તેમાં મુકવાં.

પૅટીસ ઇસ્ટુના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ઇસ્ટુ તળેલું છાપેલુ છે તે પ્રમાણે આપ જોગો બધો સામાન લઇને બધી તરકારીના અણા જેટલા કટકા કાપવા અને તેમાં લખ્યા મુજબ તળીને મજાહનું તતરાવેલ ઘી પર પકાવવું અને તેમાં પુરતો ખટાસ લાગે તેટલો વેલાતી સૅાસ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ છાપેલો છે તે નાખવો. ત્યાર બાદ આએજ ચોપડીમાં પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી ખીમાને બદલે તેમા આએ ઇસ્ટુ ભરીને ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકી તેની ઉપર માખણ લગાડીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. એજ ખીમાના પૅટીસમા લખ્યા મુજબ ગમે તો આએ પૅટીસમાં પણ બાફેલાં ઇડાંનો અડધો કટકો દરેકમાં અકેક મુકવો.

પૅટીસ કરચલાનાં કોટળામાં ભરેલા.

કાડવમાં રેહતાં કરચલાં નહી પણ દરીયાના ખડકમાંનાં સોજાં મોટાં કરચલાં લેવાં અને તેને પેહલાં બાફીને કોટળાંને બે ફાડચાંમાં ભાંજી માહેથી બધું માસ કાઢી તેને ટુપીને બધો ઝીણો રેસો કરવો. પછી આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તેમા લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને મજાહનું તતરેલું ખારૂં પકાવીને માહે ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૅાસ ભેળવો. પછી કરચલાંનાં સફેદ કોટળાંને કાઢી નાંખી કાળાંને અંદરથી સોજાં ધોઇ નુછીને કોરડાં કરી તેમાં એ રાંધેલાં કરચલાં ભરીને થોડાં પાંઉનાં ક્રમ્બસ એટલે ફીમને જરા ઘીમાં સુકું તળીને ઉપર તે ભભરાવી હથેલીવડે માહે દાબી દઇને કોટળા સાથેજ ટેબલ પર મોકલવાં.

પૅટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

ઉપર કરચલાંનાં પૅટીસ છાપેલાં છે તેમા લખ્યા મુજબ કરચલાંને બાફી માહેથી માસ કાઢીને તેના નાના કટકા કાપવા અને હેઠે પૅટીસ કાલુનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ કાલુને બદલે એ કરચલાંના કટકાને તેમજ પકાવીને તેમાંજ લખેલી રીતે એનાં ક્રસ્ટનાં પૅટીસ બનાવવાં.

પૅટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

એમ કહે છે કે મે થી ઑગસ્ટ સુધીના ચાર માસમાં જે કાલુ આવે છે તે ખાવાં નહી, તેથી અવગુણ થાય છે. પણ બાકીના બીજા આઠ મહીનાના કાલું સોજાં આવે છે તેવાં કાલુ બે દજન લેવાં અને તેનાં કોટળાં ભાંજીને અંદરથી કાલુનું માસ કાઢી તેમાં કાંકરી હોય છે તે બધી બરાબર કાઢીને સોજાં ધોઇ પાણીમાં જરા નીમક નાંખીને બાફીને ઓચામાં નાખી બધું પાણી નીગરાવા દેવું. લસણની સાત કળીને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. બે ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં બે મરચાં તથા થોડી સૅલરી પાસ્લીને ધોઇને બારીક કાપવું. ત્યાર બાદ એક પાશેર કાંદાને છોલી ઘુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપી પાશેર ઘીમાં ફીકા લાલ તળી તેમાં ઉપલો બધો સામાન તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી દળેલાં મરી, સપાટ ભરેલી ત્રણ ચમચી નીમક તથા બાફેલાં કાલુ નાખી ચમચથી મેળવી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતા ધંગાર ઉપર ઢાંકીને મુકવું અને કાલુ બરાબર ચડી તતડીને ઘીપર આવેને ઉતારી માહે ખટાસ પુરતો વેલાતી સૉસ ભેળવો અને આએ ચોપડીમાં પૅટીસ ખીમાના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી તેમા ખીમાને બદલે એ પકાવેલાં કાલુ ભરીને તેમજ ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકીને ભુંજવાં.

પૅટીસ કોળમીનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

મોટી તાજી બે ઝુડી કોળમીને સમારી અંદરની કાળા દોરા જેવી નેસ કઢી નાખી થોડાં નીમકમાં કોળમી મેળવીને વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઇને અડધી ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. પણ કોળમી નાની હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં થોડી વધારે લઇને એજ રીતે તૈયાર કરીને આખી રાખવી

ત્યાર બાદ આપ્એ ચોપડીમાં પૅટીસ કાલુના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ કેાળમીને બાફયા વગર એમજ એને કાલુને બદલે પકાવી તેજ રીતે એ કેાળમીનાં પૅટીસ બનાવવાં. ગમે તેા કેાળમીને ઉપર મુજબ પકાવવાને બદલે આપ્એ વીવીધ વાંનીમાં સૅમ્બૉલ તથા કેાળમીના જુદાં જુદાં પાટીયા બનાવવાના છાપેલા છે તેમાંનું ગમે તે એક મજાહનું તતરાવેલું પકાવીને તે કેાડીયાંમાં ભરવું.

પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટના.

આપ્એ ચેાપડીમાં પફ પેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પૅટીસનેા છાપેલેા છે તે મુજબ ખપ જોગેા પફ પેસ્ટ બનાવી કેાડીયાંમાં હેઠે મુકવા માટે પેહલે કટકા કાપીને તેને જરા સાટેા નાખીને ૦। ઈંચ જાડેા વણી કેાડીયાંની અંદર બરાબર માખ્ખણ ચેાપડીને તેમાં સરખેા હેઠેથી ઉપર સુધી પાંથરીને મેલી ઉપર નીકળેલાં ખુણાં છરીવડે કેાડીયાંની કીનારી બરાબર સરખું કાપવું અને ખીમેા ગેાસ્ત અથવા મરઘીનેા આપ્એ ચેાપડીમાં છાપેલેા છે તેમાં જે પેહલે પકાવવા લખેલું છે તે મુજબ પણ મજાહનેા તતરેલેા પકાવવેા અને ભુંજવામાં ખટાસ એાછેા થઈ જાય છે માટે ખટાસ લાગે તે ઉપરાંત થેાડેા વધારે વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનેા રસ ભેળી ટેસ્ટ મુજબ મસાલેા ગરમ છાપેલેા છે તે નાખીને કેાડીયાંમાં મુકેલા પફ પેસ્ટની કીનારી સુધી પુરતેા મુકવેા અને એની ઉપર ઢાંકવા માટે હેઠે મુકેલા પફ પેસ્ટનાં કરતાં જરા નાના બે કટકા કાપી જરા પાણી લગાડી તેને એકેકપર મેલી જરા સાટેા છાંટી આવારનવાર ફેરવી હેઠેનેા ભાગ ઉપર લઈને કેાડીયાંની ઉપર આવતાં સેજ બાહેર રહે તેટલું મેાટું સરખું ગેાળ પેાણી ઇંચ જાડું વણવું. એમ ફેરવી તળેનુ ઉપર કરીને વણવાનું કારણ એકે એકજ તરફથી વણતા ઉપરનાંજ પડ વણાઈને પતળાં થાય છે અને હેઠેનાં જાડાં રહી જાય છે. તે પછી કેાડીયાંમાં મુકેલા પેસ્ટની કીનારીને જરા પાણી લગાડીને તેની ઉપર આપ્એ પેસ્ટ મુકીને બરાબર વળગાવી બાહેર નીકળેલી કીનારીને છરીવડે સફાઈથી સરખી કાપી એ રીતે બધા પૅટીસ તૈયાર કરી તેની ઉપર બીજું જરા માખણ ચેાપડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. પૅટીસની કીનારીપરથી કાપેલેા પફ પેસ્ટ નીકળે તેની ગમે તેા પતળી ચીપ કાપી પૅટીસની ઉપરના પફ પેસ્ટની વચમાં

જરા પાણી ચોપડી ગોકડીની કાની મુકીને પછી માખણ લગાડીને ભુંજવા મુકવાં. ગમે તો એ પૅટીસ માટે ખીમો પકાવતી વેળા થોડા છોલેલા પટેટાના કટકાને પણ સાથે પકાવી તે અકેક કટકો તથા બાફેલાં ઇડાંના ઉભા બબે કટકા કાપી તે અકેકને પૅટીસમાં છેક હેઠેથી મુકીને પછી તેની ઉપર ખીમો મુકવો. હમેશ બધાં પૅટીસ માટે માખણનોજ પફ પેસ્ટ બનાવવો. પણ કદાચ ચરબીનો કરવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં ચરબીનો બનાવવાનો છે તે મુજબ બનાવી તેના ચોરસ કટકા કાપી ઉપર માખણનો પફ પેસ્ટ વણીને કોડીયાંમાં મુકવા છાપ્યું છે તેજ પ્રમાણે એ ચરબીના પફ પેસ્ટને કોડીયાંમાં મુકવો. પણ એ ક્રસ્ટ ઠંડો થયાથી ઠીસઇને પડ અકેક સાથે વળગી જાય છે માટે એ પૅટીસ ગરમ ગરમજ ખાવાં. કોડીયાં નહીજ હોય તો પછી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા જાદા પફ પેસ્ટના બધા એક સરખા ગોળ એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા જાદા કટકા વણી તેની વચમાં ખીમો મુકી તેની કીનારીપર પાણી લગાડીને તેની ઉપર બીજો કટકો મુકી બરાબર વળગાવીને પછી તેની ઉપર તંબ્લર મુકી છરીવડે સરખી કીનારી કાપીને ઉપરની બોરદુપર માખણ ચોપડીને ઉપર મુજબજ ભુંજવાં.

પૅટીસ ખીમા પટેટાનાં.

સારી જાતના પટેટા શેર ૧॥, નરવું સોજ્ઝું નકી ગોસ્ત રતલ ૦॥, વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચીમચી ૧, મસાલો ગરમ ટેસ્ટ મુજબ, ઘી; નીમક; ઇંડાં; સુકું પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે કીમ અથવા ઘઉનો રવો તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખીમો છાપેલો છે તે મુજબનો સામાન નાખીને ઉપર લખેલાં અડધા રતલ ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુંદીને મજાહનો તતરેલો સુકો પકાવી તેમાં ઉપર લખેલો સૉસ, લીબુનો રસ તથા ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળવો. આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશડ છાપેલા તે મુજબ પટેટાને બાફી મૅશડ કરી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ થોડું વાટેલું નીમક તથા બધાં મરી ભેળી મરજી પડે તો એક તાજાં ઇડાને ખાવાના કાંટાવડે ખુબતરેહ દાહવીને

માહે તે પણ મેળવવું. પછી જેટલાં નાનાં મોટાં પૅટીસ બનાવવાં હોય તેમ મૅશ્ડ પટેટાના ગોળા કરી હાથને વળગે નહી માટે પહેલે તેને પુરતા ચોખાના આટામાં રોળીને પછી ગોળાની વચમાં ખાડો કરી સફાઇદાર પતળાં ઉંડાં કોડીયાં જેવું કરી તેમાં પુરતો ખીમો ભરીને ઉપરથી પટેટાને બગબર બીડીને મોહું બંધ કરવું અને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી હલકે હાથે દાબીને પૅટીસને ચપટું કરવું. કારણ ગોળ કરતાં ચપટાં પૅટીસ મજાહનાં તળાય છે ગમે તો એમ કોડીયાં કરવાને બદલે પટેટાના જરા નાના ગોળા કરી તેને આટામાં રોળીને હથેલીપર પુરતો ચોખાનો આટો ભભરાવીને પછી એ ગોળાની ०। ઇંચ જાદી બધી એક સરખી પુરીઓ થાપવી તે પછી તેમાંની એક પુરીને હથેલીપર મુકીને તેની વચમાં પુરતો ખીમો મેલી ફરતી કીનારી જરા ખાલી રાખી તેની ઉપર પાણી ચોપડીને ઉપર બીજી પુરી ઢાંકી ખીમો બાહેર નીકળે નહીં તેમ સફાઇથી બેઉ પુરીની કીનારીને સાથે ચપટ વળગાવવી. પૅટીસની ઉપર ક્રમ્બ્સ યા રવાનું જેમ જાડું પડ વળગેછે તેમ તે મજાહનાં થાયછે. તેટલા માટે પાતળા યા ટેબલની ઉપર ક્રીમ યા રવો પાથરવો અને પૅટીસના પટેટાની ઉપર એમજ ક્રીમ પુરતું વળગતું નથી માટે ગ્રેવી હોય તો તે અને તે નહી હોય તો પછી પૅટીસની ઉપર બધે ઠંડું પાણી ચોપડીને પછી ક્રીમ યા રવાની ઉપર મેલીને પછી દાબી દાબીને બેઉ પડ તથા ફરતી બોરદુ ઉપર પુરતું ક્રીમ યા રવો વળગાવવું. ત્યાર બાદ બે ઇંડાને સુપપ્લેટમાં ભાંજી તેમાં બે ચમચી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં અને પેણા યા મોટી છાલકી કઢાઇમાં ઘીને મધ્યમ બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુમાડો નીકળે ત્યારે દોહવેલાં ઇંડાંમાં એક પૅટીસ મુકી હેઠેનાં પડને બરાબર ઇંડુ લાગે ને તવાથાવડે ફેરવી બીજે પડે બરાબર ઇંડું લગાડી પહેલાં પડ ઉપર બરાબર ઇંડું લાગેલું નહી હોય તો પાછું પૅટીસ ફેરવી નાખી તેને ઇંડું લાગેને તુર્ત તવાથાવડેજ પૅટીસને ઉંચકીને ઘીમાં મેલી એ રીતે ઇંડું લગાડીને પેણા યા કઢાઇમાં પાશે પાશે સમાય તેટલાં પૅટીસ મુકવાં અને એક પડ ફીકા લાલ રંગનું તળાયને ફેરવી બીજું પડ એમજ થાય ને કાઢવા. ઇંડું લગાડયા વગર પણ થોડાં ઘીમાં ધીમી આંચે અથવા ડંગારે તળેલાં પૅટીસ પણ મજાહનાં લાલ અને કકરાં થાય છે. મીઠાસ પસંદ હોય તો ખીમામાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ મેળવી, તેમજ ગમે તો

થોડી છોલેલી બદામના કટકા તથા થોડી કીસમીસ દરાખને તળીને માહે તે પણ નાંખવી. ખીમો નહી હોય તો પછી અડધો શેર કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકા જેવા કાપવા. અડધો તોળો આદુને છોલીને તેનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં પંદર પાદડા તથા મોટાં લીલાં બે મરચાને ધોઇ કોરકું કરીને બારીક કાપવું. પછી કઠણુ ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઇ તેને કકડાવીને તેમાં આએ બધો કાપેલો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ફેરવ ફેરવ કરી અર્ધકચરૂં તળીને ઉતારી તેમાં ખટાસ પુરતો લીંબુનો રસ, વેલાતી સૉસ તથા ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેગીને ખીમાને બદલે પૅટીસમાં એ ભરવુ. એનો ટેસ્ટ પણ સારો થાય છે.

પૅટીસ ભેજાંના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ભેજાં ભુંજેલા છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ તીખાસ પસંદ હોય તો મરચા જરા વધારે લેવા અને તેજ રીતે બધો સામાન તૈયાર કરવો પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એને ભુંજવું નહી પણ એમ ભેળેલો કાચોજ ગખીને ઉપર પૅટીસ ખીમાના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ કોડીયામાં પફ પેસ્ટ મુકી તેમાં ખીમાને બદલે આએ ભેજાંની મેળવણી ભરીને તેજ રીતે પૅટીસ બનાવીને ભુંજવાં. ગમે તો એ દરેકમાં પણ બાફેલાં ઇંડાંનો એકેક અડધો કટકો મુકવો.

પૅટીસ મરઘીનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પેહેલું તથા ત્રીજું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ એક ફરપે હાફફાઉલના કટકાને પકાવવા. પણ એમાં પટેટાના ચાર ચાર કટકા કાપવા અને ઘણી સેજ ગ્રેવી સાથનું કરવુ. પછી મરઘી ઠંડી પડેને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસ પેલી ગ્રેવીમાં ભેળા પુરતો ખટાસ તથા મસાલો ગરમ નાખી પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટનામાં લખેલી રીતે પણ ઘણાં મોટાં કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી કીનારી કાપીને તેમાં એ મરઘી, પટેટાના બબે કટકા તથા બાફેલું અડધું ઇંડું મેલી એ ખીમાનાં પૅટીસમાં ઉપર ઢાંકવા માટે

ફસ્ટ લખેલો છે તેના કરતાં જરા જાદો પફ પેસ્ટ ઉપર મુકીને તેજ રીતે એ પૅટીસ ભુંજવાં. એ પૅટીસ નાનાં પાઇનાં જેવાં થશે.

પૅટીસ માછલી અથવા કોળમીનાં પટેટાનાં.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા બારા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબની કોઇ પણ જાતની સારી માછલીની કટકીઓને અથવા સમારેલી કોળમીના ચણા જેટલા કાપેલા કટકાને ગ્રેવી વગરનું તતરાવેલું સુકું ખારૂં પકાવવું અને માછલી હોય તો તેનું ચાંમડું તથા કાંટા કાઢી નાખીને નકી માસના ઝીણા કટકા કાપી એ એમાંનું જે એક પકાવેલું હોય તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ ભેળવો. પણ મસાલાનું કરવું હોય તો આમ્મેજ ચોપડીમાં પાઠીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલો છે તે મુજબ પણ કોળમીના નાના કટકા કાપીને તેનો મજાહનો તતરાવેલો આમલી નાખેલો પાઠીયો પકાવવો. પછી પૅટીસ ખીમા પટેટાનાં ઉપર છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબના મૅશ્ડ કીધેલા પટેટામાં ખીમાંને બદલે આમ્મે કોળમી અથવા માછલી ભરી તેમજ ક્રીમ યા રવો વળગાવી તેજ રીતે ઇંડું લગાડીને અથવા લગાડીયા વગર અમથાંજ એ પૅટીસ તળવાં.

પૅનકેક.

બીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૬, તાજાં ઇંડાં ૩, સોજું તાજું દુધ પાશેર ૧, ઘી તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને જુદી કરી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ભેળાને પછી એક કલઇવાળા તપેલીમાં આટો ચાળી તેમાં જરાબી ગાંગડો રહે નહી તેમ એ દુધ સાથની દાળને બરાબર ભેળીયા પછી સફેદીને કડણ ફક ચઢાવીને તે ભેળવી અને લોઢીપર ચાપટ બનાવતાં આવડતું હોય તો તે રીતે આમ્મે મેળવણીનાં પૅનકેક લોઢીપર કરવાં પણ તેમ નહી બનતું હોય તો પછી આમ્મે ચોપડીમાં પૅનકેક ખીમાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ત્રાબાનાં ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવવા માટે મેળવણી રેડવી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને ઉપર ખાંડ ભભરાવીને સાંમસાંમી બે બોરડુપરથી બધે આંગળ જેટલું સરખું

વાળીને પછી બીજી તરફથી પૅનકેકને સરખાં ગેાળ વીટાળી લેવાં અથવા એમ સાંમસાંમી બે બેારડુથી વાળીયા વગર અમથાંજ ઑમલેટની કાની ગેાળ વીટાળીને લીંબુ નીચવીને ખાવાં. એ પૅનકેક સારાં લાગે છે.

પૅનકેક અથવા ઘઉંલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં આપટ પહેલા તથા બીજા છાપેલા છે તેમાંના ગમે તે એકની તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનની મેળવણી તૈયાર કરવી અને તેજ રીતે લેાઢીની ઉપર રેડી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ઉપર પૅનકેક છાપ્યાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તવાથાવડે સાંમસાંમી બે બેારડુથી વાળીને તેમજ ગેાળ વીટાળી લઇ એ પૅનકેક જેને ઘણાં લેાક ઘઉંલા પણ કહે છે તેને લેાઢી પરથી કાઢી એજ રીતે બધાં બનાવવાં. વધારે સારાં પૅનકેક કરવાં હેાય તેા લેાઢીપર મેળવણી રેડયા પછી હેઠેનું પડ લાલ થાયને થેાડા તાજા મેાલા માવા અથવા તાજી મલાઇમાં જરા દુધ તથા ઘણેા સેાજો ગેાલાબ ભેળી નરમ કરીને તેમાંથી એક નાના ચમચા જેટલેા લઇ તવાથાવડે પૅનકેકની ઉપર પાથરીને પછી ઉપર મુજબ વીટાળવેા. ગમે તેા માવા અથવા મલાઇમાં ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવું. વધારે ઍસૅન્સ નાખવાનું કારણ એકે ચુલા ઉપર રહેતાં તેનેા ટેસ્ટ બળીને એાછેા થાય છે. જો લેાઢીની ઉપર મેળવણી પુરતાં નહીજ આવડે તેા પછી આએ ચેાપડીમાં પૅનકેક બીમાનાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં ત્રાંબાના ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવવાં.

વધારે સેાજા ફરમાસુ ઘઉંલા બનાવવા હેાય તેા ઘરનેા દલેલેા ઘઉંનેા મેદા ટીપરી ૨, તાજાં ઇડાં ૨૫, સેાજું તાજું દુધ શેર ૨, ઘુંટલી એળચી તેાળેા ૦ાા તથા જાયફળ તેાળેા ૦।, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૬ તથા સેાજું ઘી શેર ૦। લેવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાઉવીને તેમાં ઘી મેળવી બધું દુધ ભેળવું અને આટાને ચાળીને એક કલઇ ભરેલી સેાજી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એ દુધ ઇડાંવાળી મેળવણી બરાબર મેળવીને આટાનેા સેજખી ગાંગડેા રાખ્વેા નહી. તે પછી ભાંજેલી સેાજી નવી બદામની બીજ અડધેા શેર તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં

એક પાશેરને છોલી બેઉને જરા ગોલાબમાં બારીક પીસ્વું અને સવા શેર સોજા તાજા મોલા માવામાં જરા દુધ નાખી પોચો કરીને તેમાં એ બદામ, પસ્તાં, એળચી, જાયફળ તથા નાના બે ચમચા ભરી વૅનીલા ઍસૅન્સમાં સાત ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને તે નાખી બધું બરાબર ભેળીને મેળવણી તૈયાર કરવી. ત્યાર બાદ સોજું પોણો શેર ઘી લઈ એક સાફ લોઢીની ઉપર જરા ઘી નાખી કકડાવીને પછી ગામઠી કોલસાના ધીમા ઈંગાર ઉપર લોઢી રાખવી અને પેલી તૈયાર રાખેલી મેળવણીમાંથી એક કરછી ભરીને ઉપર પ્રમાણે લોઢી ઉપર રેડવી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને દોઢ શેર જેટલી સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડમાંથી થોડી ઉપરનાં પડની ઉપર ભભરાવીને પછી તેની ઉપર પેલી માવાવાળી મેળવણી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી પાંથરીને જરા વખત રહી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વાળીને વીટાળી લઈને પછી લોઢીની કીનારીની ઉપર મુકીને પછી બીજા ઘઉંલા માટે એજ રીતે મેળવણી રેડવી. જે દરમ્યાન પેલો તૈયાર થયલો ઘઉંલો ફેરવ્યા કરવો અને ઘણો કકરો થાયને તવાથાવડે કાઢી લઈ એજ રીતે બધા બનાવવા. માવાની મેળવણીને બદલે થોડી રાજબૅરી જામ ઘઉંલાની વચમાંજ લગાડવી. કારણ છેક કીનારી સુધી હશે તો પસરાતને લીધે બાહેર નીકળી પડશે. એ પૅનકેક ઘણાં સરસ થાય છે.

પૅનકેક ઇંગ્લીશ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, દરીની દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુનું અથવા બદામનું ઍસૅન્સ ટીપા ૧૫, દુધ; ઘી તથા દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચહાવવો. પછી આટાને ચાળી કલાઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ઘટે તેટલું દુધ ભેળીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરી એજ રીતે ક્રીમ મેળવી સેજ બી આટાનો ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી માહે ઇડાંની દાળ તથા સફેદી ભેળી છેલ્લે છુંદેલી ખાંડ તથા ઍસૅન્સ મેળવવું. ત્યાર બાદ ઉપર પૅનકેક અથવા ઘઉંલા છાપેલા છે તેમાં પેહલી રીતે બનાવવાના છે તે મુજબ લોઢી ઉપર ઘીમાં

બનાવી વીટાળીને કાઢયા પછી ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ ભભરાવવી. એ પૅનકેકનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

પૅનકેક ક્રીમ.

ચાળેલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજું તોજું દુધ શેર ૦॥, દેશીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, છુંદેલું જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી જરાબી ગાંગડો રહે નહી તેમ તેમાં ક્રીમ તથા ખાંડ બરાબર ભેળાને જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવીને પછી બાકીનો સામાન બરાબર એકરસ કરી બનતું હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ચાપટ છાપેલા છે. તેમાં લખ્યા પ્રમાણે લોઢીપર ઘીમાં રેડીને બેઉ પડ લાલ તળવાં. પણ ફેરવતાં આવડે નહીં તો પછી પૅનકેક અથવા ઘઉંલામાં લખેલી રીતે વીટાળી લેવાં. ગમે તો વીટાળવા આગાઉ પૅનકેકની ઉપર જરા રાજબૅરી જામ ચોપડીને પછી વીટાળવાં. એ પૅનકેક ઘણાં મજાહનાં લાગે છે.

પૅનકેક ખીમાનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, સોજું દુધ પાશેર ૧, લીંબુનો રસ તથા વેલાતી સૉસ દરેક નાનો ચમચો ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજાં ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૦॥, ઘી તથા સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ ખપ મુજબ, મસાલો ગરમ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પેહલો ગોસ્તનો લખેલો છે તે મુજબનો બીજો બધો સામાન નાખીને આએ અડધા રતલ ખીમાને જરા તતરાવેલો પકાવી માહે સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી જરા બાળવો પણ વગરો કરવો નહી. તે પછી માહે ગરમ મસાલો ભેળવો. ત્યાર બાદ એક બોલ અથવા કલઇવાળી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં નીમક તથા એક ઇંડું નાખી સારીકાની મેળવી જરા જરા કરી બધું દુધ રેડતાં જઇ

ચમચાવડે બરાબર ભેળીને સેજપી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ વચમાંના ગાળાનો વ્યાસ છ ઇંચ હોય તેટલાં તદન છાલકાં ત્રાંબાનાં કલઇ ભરેલાં ઢાંકણુ યા એટલાજ ગાળાના ઍલ્યુમીન્યમના પેણાને ચુલે ધીમે બળતે અથવા ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગારે સગડીની ઉપર મુકવું અને તાવેલાં પતળાં ઘીને મરઘીનાં સાફ પીછાંવડે ઢાંકણુ યા પેણામાં બરાબર લગાડવું અને તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે પૅનકેકની મેળવણી જે વાસણુમાં હેઠે ઠરી જાય છે તેને દોહવી પાછી બરાબર એકરસ કરીને નાના બે થી હઢી ચમચા જેટલી મેળવણીને નાની કરછીમાં ભરીને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ડાવા હાથે કપડાંથી ઉંચકીને તુર્તજ તેની વચમાં મેળવણીને પાંથરીને રેડી દઇને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ફેરવી નાખીને તેમાંનો બાકી રહેલો ખાલી ભાગ એ રેડેલી મેળવણીથીજ પુરી નાખીને તુર્તજ પાછું ચુલા યા સગડીની ઉપર મુકી દઇને પીછાંવડે કીનારીની ઉપર ફરતું ઘી ચોપડવું, જે પૅનકેકની નીચે જશે. તે પછી ઉપરથી સફેદજ પણ હેઠેથી ભુંજાઇને પૅનકેક તૈયાર થાયને તેની ફરતી કીનારીને છરીની અણીથી અળગી કરીને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ઉંચકી લઇને મોટી રકાબીની ઉપર ઉલટું ધરીને હલાવવું, તેથી અંદરનું પૅનકેક નીકળી પડશે તેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાંથરીને સરખું કરવું. પણુ એ રીતે પૅનકેક નીકળી પડે નહી તો પછી કીનારીપરથી બેઉ હાથની ચમટીથી ઉંચકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કાઢીને રકાબીમાં પાંથરી એજ રીતે બધાં બનાવવાં. પણુ પૅનકેક બનાવતી વેળા મેળવણીનું વાસણુ ચુલાની નઝદીક રાખવું નહી. કારણુ તેની ગરમીથી મેળવણી બંધઇને ઘટ થશે. પૅનકેક બનાવતાં આવડશે નહી તો મેળવણી ગાળામાં બરાબર પુરાશે નહી અને પૅનકેક અધુરૂં થશે. પણુ એમ એક બે બીગડયા પછી બરાબર થશે. એ અધુરાં બનેલાં પૅનકેકને કાઢી નાખવાં નહી પણુ બેને જોડી આખા એક જેવું કરીને તેમાં ખીમો ભરવો. બધાં પૅનકેક થાય પછી-તે જેટલાં હોય તેટલા ખીમાના ભાગ કરવા અને પૅનકેકનું ભુંજાયલું પડ ઉપર રહે તેમ સૌજા ગોળ પાતળાની ઉપર સરખું પાંથરીને તેના એક છેડા તરફથી એક ઇંચ જેટલો ભાગ છોડી દઇને ખીમો બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સામસામી બે બોરદુના છેડાનો થોડો ભાગ ખાલી રાખીને પછી ખીમો મુકીને ગોળ વીટાની

કાની વીટાળા લઈને પૅનકેકના બેઉ છેડા અડધી ઇંચ જેટલા કાપી કાઢીને સરખું કરવું અથવા એમ છેલ્લે બેઉ છેડાપરથી કાપી નાખવાને બદલે એક ઇંચ જેટલો પૅનકેકનો બેઉ તરફનો ભાગ અંદરવાળી લઈને પછી સરખું ગેાળ એજ રીતે પૅનકેક વીટાળવું. પણુ પછી એના છેડા કાપવા નહી બીજી રીતે ખીમો ભરવા માટે પૅનકેકને પાતળા ઉપર એમજ પાંથરીને પછી તેની વચમાં ખીમાને એવી રીતે પાંથરીને લંબચોરસ મુકવો કે તેથી ખીમાની બે બોરદુ પર પૅનકેકની દોઢ ઇંચ જેટલી જગ્યા ખાલી રેહશે અને બીજી બે બોરદુપર પૅનકેકના ત્રીજા ભાગ જેટલી જગ્યા ખાલી રેહશે. તે પછી એ સામસામી બેઉ બોરદુપરના ખાલી એક ભાગને પેહલે ખીમાંની ઉપર સરખો વાળવો અને પેલા દોઢ ઇંચ જેટલા પૅનકેકના ખાલી ભાગને પેલા વાળેલા એક ભાગની ઉપર બેઉ બોરદુપર સરખા સફાઇથી વાળી લઇને પછી છેલ્લે જે એક ખાલી ભાગ રેહશે તેને સફાઇથી ઉપર વાળી લેવા. જેમ કીધાથી લંબચોરસ ચપટું પોહળું ઠુમકા ઘાટનું પૅનકેક થશે. ઉપલા ત્રણુમાંની એક રીતથી પૅનકેકને વાળીને બધાં તૈયાર કરવાં ત્યાર બાદ બાકી રહેલાં એક ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળું કરીને આંગળાં વડે પૅનકેકની ઉપર બધે સરખું ચોપડીને પછી પાંઉના કરમ્બ્સ એટલે કીમને પાતળા ઉપર પાંથરીને તે પર પૅનકેક મુકી બધી બોરદુપર કીમ વળગાવવું અને પેણામાં યા લોઢીની ઉપર પુરતું નહી પણુ થોડુંજ ઘી નાંખી ઇંગારે કકડાવીને તેમાં ઠુમકાં પૅનકેકનું એક પડ લાલ તળાયને ફેરવી એમજ બીજું થાયને કાઢવાં. પણુ પેલાં ગેાળ વીટાળેલાં હોય તેને તો ફેરવીને બધી બોરદુપરથી સરખાં તળવાં. ગેાવેવાળી ઘણી ખરી બધી સાધારણ ઓરતો એ પૅનકેક બનાવી જાણે છે અને તેઓ એને માનકે કહે છે.

પૅનકેક ગેાલાબી.

મીલનો પેહલાં મંબગનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો તોળા ૬, નરમ બાફેલા બીટરૂટ રતલ ૦॥, મેદા ખાંડ તોળા ૩, સોજું દુધ પાશેર ૧॥, છુંદેલું નાનું જાયફળ ૧, તાજાં ઇડાં ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કરંટ જામ અથવા શીરા વગરનો બારીક કાપેલો કેરીનો મુરબ્બો તથા ઘી ખપ મુજબ.

બીટરૂટને છાલ સાથેજ આખા નરમ બાફી ગરમનેજ છોલી બરાબર ઘુંટીને માવા જેવા કરવા. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કરૂ ચઢાવવો. પછી આટાને બોલમાં અથવા કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ પહેલે જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવ્યા બાદ એકેક પછી બીજો બધો સામાન ભેળી સારીકાની એકરસ કરી જામ યા મુરબ્બો હોય તે જુદો રાખવો અને આપટમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીનાં પૅનકેક બનાવીને પછી તેની ઉપર જામ યા મુરબ્બો ચોપડીને ગોળ વીટાળવાં.

પૅનકેક ચોખાના આટાનાં.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આબેલો આટો રતલ ૦॥, દેરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮, છુંદલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૨૦, ઘી તથા છુંદેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કરૂ ચઢાવવો પછી આટાને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી અંગારે મેલી ઘુંટયા કરી ગરમ થાયને ઉતારી ઠંડું પાડીને માહે બધો સામાન સારીકાની મેળવી એકરસ કરી પૅનકેક અથવા ઘઉંલા આએ ચોપડીમાં છાપેલા તે રીતે આએ મેળવણીનાં પૅનકેક બનાવી ઉપર પુરતી ખાંડ નાખીને ગોળ વીટાળવાં. પણ એ પૅનકેક વીટાળતાં ભાગી જાય છે માટે સામીસામી બે બોરદુથી વાળીયા વગર એમજ સંભાળથી વીટાળવાં. એ પૅનકેકનો ટેસ્ટ સારો થાય છે.

પૅનકેક નાળીયેરનાં ખમણનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલું તે પ્રમાણે એક ના..ળીયેરનું ખમણ બનાવવુ અને આએ ચોપડીમાં આપટ પેહલા તથા બીજા છાપેલા છે ને એમાંથી ગમે તે એકના

સામાનની અથવા પૅનકેક અથવા ધઉંલા છાપેલા છે તેમાં ફરમાસુ બનાવવા લખેલું છે તેના સામાનની જે ગમે તે એ ત્રણમાંથી એકની મેળવણી તૈયાર કરી તેમાંજ લખેલી રીતે લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરીને એની ઉપર માવો પાંથરવાને બદલે ખમણ પાંથરીને તેજ રીતે એ પૅનકેક વીટાળીને કકરાં તળવાં. સાધારણ પૅનકેક બનાવવાં હોય તો ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ છાપેલું છે તેવું એક નાળીયેરનું બનાવવું અને આએ ચોપડીમાં પનકેક ખીમાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા કરતાં બીજો બધો સામાન બેવડો લઇ બે ઇડાં વધારે નાખીને મેળવણીમાં એક પાશેર મેદા ખાંડ ભેળી પૅનકેક બનાવી ખીમાને બદલે ખમણ ભરીને ગોળ વીટાળીયા પછી ધઉંલાની કાની એને કકરાં તળવાં. જો લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરીને પૅનકેક બનાવતાં નહીજ આવડે તો પછી પૅનકેક ખીમાનામાં લખેલી રીતે ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવી ખમણ ભરીને વીટાળીયા પછી પાછાં લોઢીની ઉપર કકરાં તળવાં.

પૅનકેક પટેટાનાં.

સારી જાતના સોજા મોટા પટેટા તથા મીલનો પહેલા નંબરનો ચાળેલો ધઉંનો આટો દરેક રતલ ૦॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, તાજાં ઇડાં ૨, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોદા બાઇકાર્બ વાલ ૨॥ એટલે બે આનીના અડધાં વજન જેટલો, ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેટા મેશ્ડ છાપેલાછે તે મુજબ બાફી મૅશ્ડ કરી આટામાં બરાબર મેળવીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે ભેળી નીમક તથા સોદા નાખી જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવી બરાબર એકરસ કરી સેજબી ગાંગડો ગઠ્ઠો નહી. પછી પૅનકેક ખીમાનામાં લખેલી રીતે ત્રાંબાનાં કલઈ ભરેલાં ઢાંકણ યા પેણામા ઘી લગાડી તે કકડાવીને તેમાં મેળવણી રેડવી અને એક પડ લાલ થાયને છરીવડે ફરતું બધું પૅનકેક અળગું કરી ચમટીવડે ફેરવાય નહી તો પછી તવાથાથી ફેરવી પીછથી બીજું ઘી પુરી પૅનકેક લાલ થાયને કાઢી લેવું. પણ પાછી મેળવણી રેડવા અગાઉ બીજું ઘી એમાં લગાડવું નહી. કારણ ચીકાસના સબબે અંદર મેળવણી બરાબર પંથરાતી નથી માટે રેડયા પછી બે મીનીટ બાદ પૅનકેકને કાનાનીપરથી છરીએ અળગું કરીને

પછી તેમાં બીજું પુરતું ઘી પીછવડેજ લગાડવું. મીઠાં પૅનકૅક પસંદ હોય તો નીમકને બદલે મેળવણીમાં ટેસ્ટ મુજબ છુંદેલી યા મેદા ખાંડ ભેળવી.

પૅનકેક બૉલ્સ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।।, સોજું કઠણુ તાજું માખણુ તોળા ૫, છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, સોજી બદામની બીજ તોળા ૨।।, સોનું તાજું પદરખાનાનું ખમીર તોળા ૨, તાજાં ઇડાં ૪, રાજબરી; સ્ત્રૉબરી; ઍપ્રીકોટ અથવા ઓનગેજ એ ચારમાંની કોઇ પણ એક જાતની જામ અથવા શીરા વગરનો બારીક કાપેલો કેરીનો મુરબ્બો; ઘી તથા દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી દુધને કુકું ગરમ કરી ખમીરમાં નાના બે ચમચા ભરી મેળવીને પછી થાળીમા આટો ચાળી તેમાં ખમીર ભેળીને પછી જામ યા મુરબ્બો જુદો રાખી બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવી ઘટે તો જરા દુધ નાખી ગુંદીને કઠણુ આટો બાંધીને તેના નાનાં સપરચન જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણુના ખીચીના સાધારણુ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ગોળાનું સફાઇદાર કુલ્લું બનાવી તેમાં જામ યા મુરબ્બો ભરી એક કલઈ ભરેલા ખુનચામાં છુટા છુટા મુકી ઉપર ઝીણું કપડું ઢાંકી ખમીર ચઢવા માટે બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે ત્રણ ચાર કલાક મુકયા પછી મોટી કઢાઇમા ડુબતું ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના લાલ બૉલ તળીને કાઢયા પછી ગમે તો બીજી દલેલી ખાંડને ચાળણીથી ઉપર છાંટવી.

પૅપરમીન્ટ ડ્રૉપ્સ.

બારીક દલેલી અડધો રતલ ખાંડમાં પૅપરમીન્ટનું તેલ ૧૨૦ ટીપાં એટલે બે ચમચી ભરી લઇને માહે સારીકાની મેળવવું. પછી એક સફેદ કોરાં કાગજની ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવી તેની ઉપર આએ મેળવણીને છરીવડે છુટાં છુટાં ટીપકાં મુકીને ઠંડી ભઠી યા ચુલા આગલ સુકવવાં.

પેસ્ત્રીમાં કૉર્નફ્લૉઅર કેમ વાપરવો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કોઇ પણ જાતની ઈંગ્રેજી મીઠાઈ જેવાં કે કેક, પાઇનો તથા પૅટીસનો ક્રસ્ટ, ટાર્ટનો તથા ટાર્ટલૅટસનો પફ પેસ્ટ, બીસ્કીટ, પુડીંગ, પૅનકેક અને એ ઉપરાંત એવી બીજી કોઈ પણ મીઠાઇ જેમાં મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો અથવા ચોખાનો આટો લેવા છાપેલું હોય તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તેજ આટો લેવાને બદલે અડધો આટો લઇને તેમાં અડધો ભાગ Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ભેળાયાથી બધી મીઠાઇ હલકી થાય છે એટલુંજ નહીં પણ ખાધામાં પણ તે હલકું હોય છે. સપાટ એટલે કાપેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (દેજર્ટસ્પુન) કૉર્નફ્લૉઅરનું વજન ૦। આઉંસ એટલે દસ આની ભાર થાય છે.

પોપટજી ખમીરના.

મીલનો પેહલા નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, તદનજ તાજું પદરખાનાનું હૉપ્સનું ખમીર તોળેલું હોય તો રતલ ૦॥ અને ભરેલું હોય તો પાશેર ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા; કરંટ દરાખ તથા સોજી બદામની બીજ દરેક રતલ ૦।, એળચી તોળો ૧॥, ખોખરી કીધેલા કૅરવેસીદ તોળો ૧।, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૫, મેદા ખાંડ તથા ઘી ખપ મુજબ.

એલચીને છોલીને છુંદવી, બદામને છોલીને જરા જાદી છુંદવી. દરાખને સાફ કરી સોજી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. પછી એક મોટા ઉંડાં કોડીનાં વાસણમાં ઇડાંને ભાંજી તેમાં નવટાંક ઘી નાખી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે સારીકાની મેળવી માહે ખમીર અને પછી દુધ ભેળવું અને આટાને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ખમીરવાળા મેળવણા ભેળા સારીકાની ઘુંટીને સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ ખમીર ચઢવા માટે તપેલીને ઢાંકીને બળતા ચુલા આગળ દોઢેક બીલસને છેટે મુકવી. ત્રણથી ચાર કલાકમાં ખમીર ચઢેને બાકીનો સામાન ભેળવો અને પોપટજીના પેણાને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તેના ફુલીયાં ભરાય તેટલું પુરતું ઘી તેમાં નાખીને

ફકડાવ્યા પછી આખા પેણાની હેઠે પંથરાયલું સરખું ધીમું બળતું રાખી દરેક ફુલીયા ભરાય તેટલી મેળવણી તેમાં કરછીથી રેડવી. એક પડ લાલ તળાયને નવા ખુતારાની સળી અથવા બાંબુની પતળી ચીપથી પોપટજીને ફેરવવા અને બીજું પડ લાલ થાયને સળી અથવા ચીપથી પોપટજીને ફુલીયાંમાંથી કાઢીને પેણાની પોરદુપર લાવીને પછી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને કલઇ ભરેલી મોટી ચાળણીમાં મુકી એજ રીતે બધા તળાય પછી ઉપર પુરતી મેદા ખાંડ મુંકવી. પણ મેળવણીમાં બધો સામાન હેઠે ઠરી જાય છે માટે દર વખત કરછીથી મેળવીને પછી પેણાનાં ફુલીયાંમાં નાખવી. કેસર્યા પોપટજી કરવા હોય તો સોજી ખરી કેસર ત્રણ ચાર વાલને સેકી બારીક વાટીને એક નાના ચમચા સોજા ગોલાબમાં ભેળીને પછી મેળવણી પેગ પીળા રંગની થાય તેટલી માહે એ કેસર ભેળવી, તેમજ પોપટજીની ઉપર ખાંડ નાખવાને બદલે ગમે તો આએ ચોપડીમાં પોપટજી ફરમાસુ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ ઍસૅન્સ વગરનો શીરો બનાવી તેમાં લખેલી રીતેજ આએ પોપટજીને શીરો પાવો. એ ખમીરના પોપટજી ખીલીને ઘણા હલકા થાય છે. પાંઉ બનાવવાનું હૉપ્સનું ખમીર પદરખાનામાંથી ઘણા ત્રાડા દુધપાકના જેવું મલે છે, પણ તે તદનજ તાજું લેવું. પાંચ સાત કલાકનું વાસી પણ લેવું નહી.

પોપટજી દહીનાં.

ઉપર પોપટજી ખમીરના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ફકત ખમીર લેવું નહી અને તેમા લખ્યા કરતાં દુધ અડધો પાશેર વધારે લઈ ખમીરને બદલે તદનજ મોલું દહી પેજ તોળા લઇ તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે ખુબ ઘુંટી પોપટજી ખમીર-નામાં લખ્યા મુજબ મેળવણી તૈયાર કરી તેમાં દહીને બરાબર મેળવીને બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે છ સાત કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી બાકીનો બીજો સામાન તેજ મુજબ છેલ્લે ભેળીને એજ ખમીરના પોપટજીમાં લખ્યા મુજબ આએ મેળવણીના પોપટજી બનાવવા. એ પોપટજી ઘણા ખીલેલા અને હલકા થાય છે પણ દહીને લીધે ઘણો સેજ ખટાસ લાગે છે. એની મેળવણી બનતાં સુધી કોડીના વાસણમાં અથવા તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભરવી. ગમે તો એની

મેળવણીમાં પણ ખમીરના પોપટજીમાં લખ્યા મુજબ કેસર મેળવી, તેમજ ઉપર ખાંડ મુકવાને બદલે તેજ મુજબ શીરો પાવો.

પોપટજી દુધ વગરના.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો તાજો આટો રતલ ૧, છુંદીને ચાળેલી ખાંડ તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦॥, કરંટ દરાખ રતલ ૦।, છુંદેલી એળચી તોળો ૧॥ તથા જાયફળ તોળો ૦॥, સોજી ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮, ચણાનો આટો મુઠી ૧, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી વાટીને બારીક છુંદવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછીને ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી પોપટજી ખમીરના છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઇડાંમાં ઘી ભેગી તાડી મેળવીને પછી આટામાં એ મેળવ્યા બાદ ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ જરા છેટે ઢાંકીને મુકવું અને બરાબર ખમીર ચઢેને બદામ, દરાખ, એળચી, જાયફળ, ખાંડ તથા ગોલાબ મેળવીને તેમાંજ લખેલી રીતે પણ પેણામાં ઘીને પુરતા ઇંગાર ઉપર કકડાવીને ઇંગારેજ મજાઉના લાલ પોપજી તળવા. એની ઉપર છેલ્લે ખાંડ નાખવી નહી. એ પોપટજી મજાઉના કેક જેવા થાય છે.

પોપટજીના પોળા.

તાજાં ચાર ઇડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી તેમાં ચાર ચમઠી ભરી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં. બીજી રીતે ચાર ઇડાંની સફેદીને જુદી કાઢી તેમાં ચાર ચમચી નીમક નાખી કાંટાવડે કઠણ કફ ચઢાવીને પછી તેમાં દાળ નાખી બેઉને સારીકાની મેળવવું. ત્રીજી રીતે કરવા માટે સુપપ્લેટમાં મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો આડધો તોળો નાખી તેમાં ચાર ચમઠી નીમક, સાદોબાઇકાર્બ પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર લઇ તેનઃ ત્રણ ભાગ કરીને તેમાંનો એક ભાગ આટામાં મેળવો અને તાવેલાં પતળાં ઘીને ઠંડું કરી તે નાનો એક ચમચો (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરી લઇને આટામાં સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ તેમાં જરા જરા

કરી એ ઘી બધું સારીકાની મેળવ્યા પછી તેમાં ચાર ઇડાં ભાંજી કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને બધું એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ સાફ કીધેલા પોપટજીના પેણાને ચુલે બળતે મેલી તેનાં ફુલીયા ઉપર સુધી ઘીથી ભરવાં અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે હેઠેનું બળતું ફરતું ઘણું ધીમું કરી નાખવું અને ઉપર લખેલી ત્રણમાંની જે એક રીતથી ઇડાં તૈયાર કીધાં હોય તેને નાની કરછીથી ફુલીયાં ૦I ઇંચ જેટલાં અધુરાં રહે તેમ બધાં ભરવાં, ઉપર સુધી ભરવાં નહી. કારણ પોળાની મેળવણી ખીલીને ઉપર સુધી આવે છે. તે પછી પોળાનું હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાયને નવા ખુતારાની સળીના એક બીલસ જેટલા કટકાથી પેહલે પોળાને ફુલીયાંથી અળગા કરીને સળાથીજ ફેરવી નાખી ઉપરનું તળાયલું પડ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં જરા પાશે પાશે પણ છેક હેઠે સુધી સળી પોળામાં ભોકવી અને હેઠેનું પડ એમજ બદામી રંગનું થાયને પોળાને પાછા ફેરવી નાખી તે પડના ઉપર પણ એજ રીતે સળી ભોકી એજ પ્રમાણે વારંવાર પોળા ફેરવ્યા કરીને સળી ભોકયા કરવી, તેથી પોળા અંદરથી નરમ નહી મણુ મજાહના કકરા થશે. બધા પોળા મજાહના શીકા લાલ રંગના થાયને સળીવડે ફુલીયાંમાંથી કાઢીને પેણાની ચોરદુપર મુકીને આંધરાની ચમચથી કાઢી લેવા, એ પોળા ઠંડા સારા લાગતા નથી માટે ખાતી વેળા બનાવીને ગરમ ખાવા.

પોપટજી નાળીયેરનાં દુધના.

પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો જરા ગગરો ઘઉંનો આટો આવે છે તે લેવો અને ભેંસનાં દુધને બદલે એક સોજા મોટાં નાળીયેરને ખમણી દોઢ પાશેર ગરમ પાણીના બે ભાગ કરી નાળીયેરમાં એક ભાગ પાણી રેડી ચોળીને દુધ કાઢી પાછું બીજો ભાગ પાણી ભેળીને એમજ દુધ કાઢી ગાળીને એ દુધ તથા અડધી બાટલી સોજી ચઢાઉ તાડી નાખીને મેળવણી તૈયાર કરી ચુલા આગળ જરા છેટે ઢાંકી રાખી ખમીર ચઢે તેટલાં બદામ પસ્તાંને છોલી કટકા કાપી ધોઇ નુછીને તૈયાર કરી રાખી ખમીર ચઢે પછી એ તથા બીજો બધો સામાન તથા ૦I રતલ છુંદલી ખાંડ મેળવીને પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે

આગ્મે મેળવણીના પેાપટજી બનાવવા. અને જરા ઠંડાં થાયને ઉપર છુંદેલી યા મેદા ખાંડ પુરતી નાખવી.

પેાપટજી પેજલા ફલૅાઅરના.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા ચાળેલેા આટેા રતલ ૦॥, સેાજી બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, Brown & Polson's Paisley Flour તેાળેા ૧, જાદી છુંદેલી એલચી, તેાળેા ૦॥, બારીક છુંદેલું જાયફળ તથા ચેાખરી ફીપેલી કૅરવેસીદ દરેક તેાળેા ૦॥, સેાજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદલી ખાંડ તથા ઘી બપ મુજબ.

બદામને છેાલી ધેાઇ લુછીને બારીક છુંદવી. દરાખને સાફ કરી ધેાઇ લુછીને કેારડી કરી ઉપર જરા આટેા છાંટીને તેમાં બરમેાટવી. આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કેક બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટાને સુકેા કરવેા. પછી કેાડીનાં મેાટાં બેાલમાં અથવા તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇડાં ભાંજી તેમાં નવટાંક ઘી નાખી તદન કલઇવાળી નાની કરછીથી સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરીને દુધ ભેળી એવાંજ બીજાં વાસણમાં આટેા નાખી તેમાં પેજલી ફ્લૅાઅર બરાબર મેળવીને પછી એમાં ઇડાંવાળી મેળવણી જરા જરા કરી બધી ભેળી સેજબી ગાંગડેા રાખવેા નહી. તે પછી માહે બાકીનેા બધેા સામાન મેળવી જરાબી થેાભ્યા વગર વુર્તંજ પેાપટજી સાધારણ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પેણામાં આગ્મે મેળવણીના પેાપટજી બનાવી માહેથી કાઢીને ઉપર પુરતી ખાંડ નાખવી. એ પેાપટજી ઘણા ખીલીને તદન હલકા થાય છે. બદામ તથા કરંટ વગર પણ એ પેાપટજી સારા થાય છે. વચલાં ફુલીયાંના પેણામાં ઉપલા સામાનના વીસથી બાવીસ પેાપટજી થાય છે. ગમે તેા પેાપટજી બમીરનામાં લખ્યા મુજબ આગ્મે મેળવણીમાં પણ કેસર ભેળવી, તેમજ ઉપર ખાંડ નાખવાને બદલે તેજ રીતે એને પણ શીરેા પાવેા.

પેાપટજી ફરમાસુ.

સેાજી ખાંડ શેર ૨, તાજેા માલેા માવેા શેર ૧, ઝીણેા ઘઉંનેા રવેા તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કટકા દરેક રતલ ૦॥, બદામની બીજ શેર ૦॥, મીલનેા પહેલાં નંબરનેા

ઘઉંનો ચાળેલો આટો તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, સોજાં નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦ા, સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, એળચીના જુદા છુંદેલા દાણા તોળા ૨, ઓખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૧ા, બારીક છુંદેલું જાયફળ તોળો ૧ા, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઈંટ ૧, તાજાં ઇડાં ૬, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલીને જાડું છુંદવું. કરંટને સાફ કરી ધોઈ નુછી કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી પોપટજી ખમીરના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ઇડાં સાથે એક પાશેર ઘીને બરાબર મેળવી તેમાં દુધ તથા તાડી ભેળવી અને એક સોજી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં આટો તથા રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી દુધ તાડીવાળી બધી મેળવણી બરાબર મેળવીને ખુબ ઘુંટી ઢાંકણુ ઢાંકી બળતા ચુલા આગલ દોઢેક ખીલસને છેટે ખમીર ચઢવા માટે મુકવું અને ત્રણેક કલાક થવા આવે ત્યારે ખાંડનો ચાસવાળો ઘાડો શીરો કરી તેમાં બેઉ ઍસૅન્સ ભેળીને તૈયાર કરી ગરમ બેભટ ઉપર રાખવો. તે પછી બરાબર ખમીર ચઢેને મેળવણીમાં બાકીનો બધો સામાન મેળવીને પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે આએ મેળવણીના પોપટજી બનાવીને શીરામાં મુકવા. અને શીરો પીયે પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંઘરાંની ચમચે કાઢવા. એ પોપટજી સોજા ફરમાસુ થાય છે.

પોપટજી સાધારણ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો રતલ ૧, નવી બદામની બીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ા તથા જાયફળ તોળો ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૪, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, ઘી તથા મેદા ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ નુછી કોરડી કરીને છુંદવી. પછી પોપટજી ખમીરના આએ ચોપડામાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ઉપર લખેલા છે તેજ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે એના પેણામાં પોપટજી બનાવીને કાઢયા પછી તેની ઉપર પુરતી ખાંડ મુકવી. એમાં ખમીર નાખવું નહી.

પોપટજી સોદાના.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં પોપટજી ખમીરના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણુ એમાં ખમીર નાખવું નહી અને તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં દુધ અડધો પાશેર વધારે લેવું અને સોદાબાઇકાર્બ ૦ા તોળો ને પાંચ વાલ એટલે છ આની ભાર લઇ દુધમાં બરાબર મેળવ્યા પછી ખમીરવાળી મેળવણીની માફકજ એ મેળવણી તૈયાર કરીને બાકીનો બધો સામાન પણુ તુર્ત અંદર સાથેજ મેળવવો અને એને ખમીર ચઢવા માટે સેજ પણુ વખત ગમ્વું નહી, તુર્તજ એના પોપટજી બનાવવા. સોદાથી એ પોપટજી મજાહના બીલે છે. કેસર્યા પોપટજી કરવા હોય તો પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીમાં પણુ કેસર મેળવી, તેમજ પોપટજી પર ખાંડ ભભરાવવાને બદલે ગમે તો તેમાંજ લખ્યા મુજબ શીરામાં બોળવા.

પૉરીજ.

ઓટમીલ નામનો એક જાતનો વેલાતી ભરડેલા આટો પત્રાંના દાબડામાં આવે છે તે આટો ડાવા હાથની મુઠી ભરીને લેવો અને અડધો શેર પાણીને સોજી તપેલીમાં ખુબ તરેહ કકડાવીને ચુલા ઉપરજ રાખી તેમાં જરા જરા કરી એ ઓટમીલ નાખતાં જવું. અને જમણે હાથે માંહે સારીકાની બરાબર મેળવીને પછી ધૂંગારે ઘુંટયા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહી. ઘટ થાયને માહે સોજું દુધ અડધો શેર નામીને ઘુંટયાજ કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ મેલીને ખાવું. ગમે તો સોજી બદામની દસ બીજને છોલી બારીક છુંદીને તે તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા સોજો ગેલાબ તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ ઉતાર્યા પછી માહે મેળવું.

પોળી દાળની ખારી.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં દાળ તુવરની મેલી છાપેલી છે તે પ્રમાણે પણુ હળદ નાખ્યા વગર અને જરા વધારે નીમક નાખીને મજાહની કઠણ દાળ રાંધી તેને સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરીને કાઢવી પછી એક ટીપરી ઘરના દલેલા ઘઉંના આટામાં ઉપસેલા ભરેલા

નાનો એક ચમચો ઘી ભેળી પાણીથી વણાય તેવો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક રાખ્યા પછી મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેનું કુલ્લું બનાવી એના કરતાં જરા મોટો દાળનો ગોળો કરીને માંહે તે મુકી કુલ્લાંનાજ આટાને સેરવીને ઉપર લાવી સફાઇથી મોઢું બીડી લઇ સેજ સાટો નાખીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પતળી સરખી ગોળ પોળી વણીને તેમાં સરખે અંતરે છુટાં છુટાં આરપાર ત્રણ ચાર આંધરાં પાડવાં અને પેણામાં ઘી ફકડાવીને કકરી પોળી તળવી.

પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ.

સોજો તાજો મોળો માવો શેર ૫, ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ અથવા સફેદ મેદા ખાંડ જે તે એક શેર ૨॥, સોજી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦॥।, નવી મોટી ચારોળી તથા ચીનાઇ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા દરેક શેર ૦॥, એલચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળા ૫, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન બનાવવા છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ તેજ રીતે રવો તથા આટો બાંધીને એકથી દોઢ કલાક તેમજ રાખવું. પછી બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ એ ત્રણે મેવાને છોલી ચારોળીને આખીજ રાખવી અને બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી બધાંને ધોઇ નુછીને કોરડું કરવું. એળચીના દાણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. ત્યાર બાદ માવામાં ઉપર લખેલો બધો સામાન બરાબર મેલવીને પછી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા ભેલવું અને બાંધેલા રવા તથા આટાનું માન બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેનો વીટો કરી જેટલી મોટી નાની પોળીઓ બનાવવી હોય તે પ્રમાણે એ માનના ગોળા કાપી તે જેટલા થાય તેટલાજ માવાના પણ ગોળા કરવા અને માનના એક ગોળાનું બધેથી એક સરખું ૦। ઇંચ જેટલું જાડું અને મોટાં ઉંડાં કપ જેવું મોઢું ઉંડું કોડીયું બનાવી તેની અંદર માવાનો એક ગોળો મુકવો અને કોડીયાંની ફરતી કીનારીનો

સાંધો માલુમ પડે નહી તેમ સફાઇથી સાથે બરાબર બીડી ઘટે તો સેજ પાણીથી ચપટ વળગાવીને મોઢું બીડી લેવું. પછી સાફ પાટીયા અથવા ગોળ પાતળીની ઉપર સેજ સાટો નાખીને પેલું પોળીનું મોઢું બીડેલું મોઢું ઉપર રહે તેમ તેની ઉપર મેલીને વેલણથી પોળીને હલકે હાથે વણવા માંડી અડધી પોળી વણાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉથળાવીને બધેથી એક સરખી જાદી અને સરખી ગોળ પોળી વણવી. પોળીને પેહલે અડધી વણીને પછી ફેરવી નાખીને વણવાનું કારણ એ કે એકજ તરફથી પોળીને વણતાં ઉપરથી માનનું પડ વણાઇને પતળું થઈ જાય છે અને હેઠેનું પડ વણાયા વગર જાડુંજ રહી જાય છે. પણ આએ રીતે પોળીનું હેઠેનું પડ ઉપર ફેરવી લઇને વણતાં માનનાં બેઉ પડ મજાહનાં સરખાં થાય છે. આએ રીતે પોળી વણાય તેટલાં એક જાદી ઢળતી નહી પણ તદનજ સરખી સપાટ લોઢીને સાફ કરી મોટે ચુલે ગામઠી કોલસાના ધીમાં ઇંગાર પાંથરીને તેની ઉપર મુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર સેજ ઘી નાખી તે ગરમ થાયને ધોતાં સફેદ કપડાંનો થોડો કટકો લઇ તેનો કુચો કરીને લોઢીની ઉપર ઘસીને લુછી નાખી એજ પ્રમાણે બીજું બે ત્રણ વખત ઘી નાખી લુછીને લોઢીને ઘણી બરાબર સોજી કરવી અને લોઢી બરાબર ટપે પછી લોઢી જો મોટી હોય અને બરાબર ભુંજતાં આવડતું હોય તો તેની ઉપર એકજ વખતે સામટી ત્રણ ચાર પોળીઓ મુકીને ભુંજી શકાય છે, પણ તેમ આવડે નહી તો પછી નાની લોઢીને ઉપર લખ્યા મુજબ ચુલે મેલી સાફ કરીને તેની ઉપર એકજ પોળી ભુંજવા મુકવી. પણ તેને એમજ મુકી રાખવી નહી, તેથી લોઢીની ઉપર વળગી જાય છે અને વળી બધેથી એક સરખી ભુંજાતી પણ નથી, તેટલા માટે લોઢીપર પોળી મુક્યાને જરા વખત થાય પછી પોળીની કીનારી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી ધોતાં મલમલનાં નરમ કપડાંનો કુચો કરીને તે વડે તેની જગયાપરથી જરા ખસેડવી. પોળીને ડાઘ્યાં પાડીને ભુંજેલી સારી લાગતી નથી, સફેદ મજાહની લાગે છે, પણ હેઠેનું પડ તેમ ભુંજાયું છે કે કાચુંજ છે તે જાણવા માટે પોળીને ઉંચકવી નહી પણ કપડાંના કુચાવડે તેની જગ્યા ઉપરજ અવારનવાર સંભાળથી ખસેડયા કરવી, જેમ કરતાં જયારે તે બરાબર ભુંજાય છે ત્યારે તેનું હેઠેનું પડ કકરૂં થયાથી તેના ખસેડવાના અવાજ ઉપરથી આપણને

તે જણાય છે, માટે તેમ થાય પછી પોળી સમાય તેટલાં મલમલનાં ધોતાં નરમ કપડાંની જાદી ઘડી કરીને તેને ડાવા હાથની હથેલીની ઉપર મુકી એવુંજ બીજું નરમ કપડું જમણા હાથમાં પકડી પોળી ભાગે નહી તેમ તે વડે ડાવા હાથમાંનાં ઘડી કીધેલાં કપડાંની ઉપર સેરવી લઇને પછી પોળાનું કાચું પડ હથેલીને લાગે તેમ જમણા હાથપર લઇને પછી પોળા ભાગે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી એક હાથે સેરવીને પાછી લોઢીની ઉપર મેલી ઉપલીજ રીતે બીજું પડ ભુંજાયને એમજ કપડાંપર સેરવી લેવી અને સાફ ખુનચામા મલમલનું ધોવું કપડું પાંથરીને તેની ઉપર પોળી મુકી એજ રીતે બધી પોળીઓ ભુંજવી. પણ ગરમ પોળીને પાછી ઉંચકીયાથી ફાટ પડીને ભાગી જાય છે અને ઠંડી થયા પછી ફરીને ઉંચકતાં મજાહની આખીજ રહે છે. પોળી ભુંજવાની રીત તો ઉપર મુજબજ હોય છે, પણ એ પ્રમાણે ભુંજતાં આવડે નહી તો પછી મોટી પોળી તો હથેલીપર લઇને ફેરવી શકાશેજ નહી, તેટલા માટે નાની લોઢીની ઉપર એકજ પોળી ભુંજવા મુકી ઉપર મુજબ હેઠેનું પડ ભુંજાયને લોઢીને ચુલા ઉપરથી બે હાથે ઉંચકીને પોળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એક મોટી છાલકી રકાબીમાં સેરવી લઇને લોઢીને ટપેલી રાખવા માટે તુર્તજ પાછી ચુલા ઉપર મુકવી, કારણ ઠંડી લોઢી ઉપર પોળી વળગી જાય છે. તે પછી રકાબીમાં કાઢેલી પોળી જેટલી મોટી હોય તેટલાજ ગાળાની બીજી છાલકી રકાબીને તેની ઉપર ઢાંકીને રકાબી ઉલટાવી તેમાં પોળી ફેરવી નાખીને પછી એટલીજ સંભાળ રાખી પોળી ભાગે નહી તેમ લોઢીની ઉપર રકાબીમાંથી સેરવી દેવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને લોઢીને ઉંચકીને પોળીને ખુનચામાં સેરવવી. આએ રીતથી મોટી પોળી પણ ભાગ્યા વગર મજાહની ભુંજી શકાય છે. કૅરોસીન તેલના ત્રણ કાકરાના મોટા ચુલા ઉપર પણ અકેક પોળી ભુંજાય છે.

માનની દાળની પોળી બનાવવી હોય તો ઉપર માવાના પોળી માટે જે સામાન લખેલો છે તેજ બધો લઇને તેજ રીતે કાપીને બધું તૈયાર કરવું. પણ એમાં તેમાં લખ્યા મુજબ શાકર લેવી નહી પણ તેને બદલે કલકતાના ઑરેંજના મુરબ્બાના અથવા ઑરેંજનો વેલાતી સુકો સુકો મુરબ્બો કોડીયાં જેવા આવે છે તેના ચણા

કરતાં જરા મોટા કટકા કાપીને તે સવા રતલ લેવા અને ત્રણ તોલા કેરવેસીને ચુંટી જરા ખોખરી કરીને પછી બધા સામાનમાં એ બધું નાખીને બરાબર ભેળી રાખવું. તુવરની દાળ મોટી નહી પણ મજાહુની ઝીણી સારી હોય છે માટે તેવી સોજી નવી ભરેલી બે શેર દાળ લેવી, એ ભરેલી બે શેર દાળનું વજન આસરે પોણા બે શેર થાય છે તેને ચુંટી માહે છલટાં સાંથની દાળ હોય તે બધી કાઢી નાખીને ઠંડાં પાણીથી ઘણી મોજી ઘસડીને ધોવી પણ દાળની ઉપર બાકી છલટાં વળગેલાં હશે તે એમ નીકળશે નહી માટે ધોયા પછી પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં થોડીવાર ભીનવી રાખ્યા બાદ ઘસીને છલટાં છુટા પડે તે બધા બરાબર કાઢી નાખીને પાછી ધોઇ સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકવી, પણ દાળ સીજવા આવે છે અને પાણી સુકાય છે ત્યારે વચમાંથી તપેલીમાં ડાજે છે. માટે તેમ ડાજે નહી તેટલા વાસ્તે ચુલાની વચમાં નળીયાંનો કટકો મુકવો, તેથી ડાજશે નહી આજ રીતે દાળને ચરવા મુકયા પછી ઉપર માવાની પોળી માટે રવો તથા આટો બાંધી રાખવા લખ્યું છે તેજ રીતે બાંધી રાખવું અને દાળમાંનુ બધું પાણી બળી જાય અને તદતજ નરમ થાય ત્યારે ઉતારીને કલઈવાળી કરછીથી સારીરની ઘુંટી એકરસ કરી દાળની સેજથી આપી કરારસ રાખવી નહી પછી દાળ પીળા રંગની પસંદ હોય તો તેમા સોજી ગાકરીયા ખાંડ ચાર શેર નાખવી અને જરા રતાસપર કરવી હોય તો સોજી બનારસી લાલ મેદા ખાંડ ચાર શેર નાખવી. પણ ગોળ નાખીને લાલ રંગની બનાવેલી દાળમાં ગોળનો ટેસ્ટ મુદલ જણાતો નથી અને તે દાળ જેમ જોવામાં તેમજ ખાવામાં વધારે સારી લાગે છે, માટે એવી દાળ કરવી હોય તો સોજો લાલ નરમ ગોળ દોઢ શેર લઇ તેને ભાંગી છુટો કરી માહે કચરો હોય તે બધો બરાબર કાઢીને તેમાં હડી શેર સોજી સફેદ મેદા ખાંડ ભેળવી અને એ ત્રણમાંથી જેથી એક રીતનો મીઠાસ દાળમાં ભેળાયો હોય તે પછી માહે સોનું ઘી બે થી હડી શેર તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો મેળવીને પછી પાછું ચુલે ધીમે બળને ઢંઢાકું મેલીને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું.

પણ. ચુલાની વચમાં મેલેલો નળીયાંનો ટુકડો કાઢવો નહી. દાળ તૈયાર થવા આવે છે ત્યારે અંદરથી ઘીના છાંટા ઉડે છે તે આંખમાં જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને દાળને કઢણ જેવી કરીને ચુલેથી ઉતાર્યાથી તે ઠંડી થતાં વવરી જેવી થઇ જાય છે માટે કરછીમાં રેડાય તેટલી ઢીળી થાય ત્યારેજ ઉપલો બધો તૈયાર કરી રાખેલો સામાન તથા ગોલાબને દાળમાં નાખી કરછીથી બધું બરાબર મેળવીને તુર્તજ ચુલેથી ઉતારી પાડીને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં બધી દાળ કાઢી લેવી. એ રીતે બધો સામાન દાળમાં ભળીયાથી દાળ ઘણી ઘટ થાય છે અને ઠંડી પડતા મજાહની કઢણ જેવી થાય છે દાળને ખુનચામાં કાઢયા પછી તેમાં વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચાર ચમચા એટલે વૅનીલા ઍસૅન્સની નાની સીસી આવે છે તેવી બે સીસી લેવી અને ગોલાબ નહી હોય તો વૅનીલામા ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી એક નાની ચમચી ભરીને ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને પછી એ દાળમાં બરાબર મેળવી ઠંડી થાયને પેલા બાંધેલા આટા તથા રવાનું માન બનાવી ઉપર મુજબ તેના ગોળા કરી માવાને બદલે તેમાં એ દાળ ભરીને પોળી બનાવવી. પણ માવાની પોળી કરતા દાળની પોળી વધારે જાડી બનાવવી. માવાની અથવા દાળની તળેલી પોળી કરવી હોય તો લોઢીની ઉપર માનનું ઘી જરા નાખી કકડાવીને પછી ભુંજવાને બદલે તેમાં પોળીને સફેદ કકરી તળવી. દાળ ધોવામાં ગરમ પાણી લેવું નહી.

દાળની પોળી ઘણી મોટી અને ઘણી જાડી કરવી હોય તો ઉપર માવાની પોળીમાં લખ્યું છે તેટલાજ સામાનનું તેવુંજ સાધારણ માન બનાવવું અને દાળની પોળીમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે દાળને રાંધી તૈયાર કરવી. પણ એ સામાનની પોળી બનાવવાની અગાઉ ઉપર પોળી ભુંજવા માટે લોઢીને ઇંગારે મેલીને સાફ કરવા લખ્યું છે તે પ્રમાણે મેલી સોજી કરીને પછી હેઠે ઇંગાર ઘણા ધીમા રાખવા. કારણ પોળી થાય તેટલાં વધારે ઇંગારપર રહેતાં લોઢી ઘણી ટપી જાય છે અને તેથી પોળીપર ડાઘ્યાં પડે છે. તે પછી દાળના છ અને માનના પણ છ ગોળા કરવા અને માનના ગોળાનું ઘણું મોટું ઉંડાં કપ જેવું કરવું, પણ એ પોળી ઘણીજ મોટી હોવાથી પાતળા ઉપર

વણીને પછી ઉંચકી શકાતી નથી તેથી એ માનનાં કપનો હેઠેની બોરદુનો અડધો ભાગ ઉપરના અડધા ભાગ કરતાં બધેથી એક સરખો જરા પતળો કરવો અને તે પછી તેમાં દાળના એક ગોળાને મુકી માનનાં કપનું મોહું ઉઘડી જાય નહી તેમ ઘણી સફાઇથી ઘણું ચપટ બેમાલુમ બીડી લઇને પછી એ બીડેલો ભાગ ઉપર રહે તેમ ચુલા ઉપરની ગરમ લોઢીની વચમાં એ ગોળો મેલી તે ભાગે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી વેળણવડે બધેથી એક સરખી બે ઇંચ કરતાં પણ જરા જાદી પોળી સફાઇથી વણવી. પણ એ પોળીનું વજન પણ વધારે અને મોટીબી ઘણી હોવાના સબબે સાધારણ પોળીની માફક એને લોઢીપર કપડાંથી ખસેડતાં ફસકાઇને ભાગી જાય છે, તેટલા માટે પોળીના ગોળાને લોઢીની ઉપર વણવાને જરા વખત થાયને લોઢીનેજ બેઉ હાથે કપડાંથી ઉંચકીને લોઢી હલાવીને પોળીને તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડીને પાછી ચુલાપર મેલવી અને ભુંજવા મેલેલી પોળીનું હેઠેનું પડ ભુંજાયલું કેમ જાણી શકાય છે તે વીશે ઉપર લખેલું છે તેમજ એનું પડ પણ બરાબર ભુંજાયલું લાગે તે પછી વધુવાર ભુંજવી નહી, પણ એક માણસની બેઉ હથેલીની ઉપર સમાય તેટલી મોટી મલમલનાં ધોતાં કપડાંની જાદી ઘડી કરીને મુકવી અને બીજા માણસે લોઢીને બે બોરદુપરથી કપડાંથી ઉંચકીને પેલી કપડાંની ઘડીને અથડાવીને પાશે લાવી હલવેથી તેની ઉપર પોળીને સેરવી લેવી. તે પછી પોળી ભાગે નહી તેમ ઘણીજ સંભાળથી બીજા માણસના બેઉ હાથની હથેલીની ઉપર પોળીનું કાચું પડ લાગે તેમ ઉલટાવીને પછી લોઢીની ઘણી નઝદીક લઇ જઇને પોળીનું ભુંજાયલું પડ તડખાય નહી તેમ તેની ઉપર આસ્તેથી સેરવીને પછી લોઢીને પાછી ચુલા ઉપર મુકવી અને ઉપલી રીતેજ બીજું પડ ભુંજી લોઢીને ઉંચકીને ખુનચામાં ધોવું મલમલનું સફેદ કપડું પાંથરીને તેની ઉપર પોળી સેરવી દઈ એજ રીતે બધી પોળી બનાવી ભુંજીને છુટી છુટી મુકી તદનજ ઠંડી થાયને ઉચકવી. એટલીજ મોટી માવાની પોળી પણ એજ રીતે બનાવવી. એ પોળી ઘણી મોટી હોવાથી બનાવવા તેમજ ભુંજવાને ઘણી મેહનત પડે છે.

પોળી દાળની માનની સાધારણ.

માનની દાળની સાધારણ પોળી બનાવવી હોય તો ઉપર ફરમાસુ પોળી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો

પણ બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક શેર ૦। લેવું અને દાળમાં ઘી પણ એકજ શેર નાખવું, તેમજ મુરબ્બાને બદલે ચીનાઈ બુરી શાકરના ઝીણા અડધો શેર કડકાને દાળ ઠંડી થવા આવે ત્યારે માંહે ભેળવા અને એમાં એસેન્સ મુદલ નાખવું નહીં પણ ગોલાબજ નાખવો અને ઉપલીજ રીતે એ દાળ રાંધીને તેની તાળી કરવી. પણ એમાં મેવો ઓછો હોવાથી માન સેજ ઓછું ખપશે. એ પોળી પણ સારીજ થાય છે.

પેંડા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માવો છાપેલો છે તે પ્રમાણે બપ જેટલો ઘણો કઠણ મોળો માવો બનાવી માંહે ટેસ્ટ મુજબ સફેદ બુરા ખાંડ ભેળી બરાબર મીઠો કરી તેમાં બોબરી કીધેલા ચીનાઈ સાકર તથા થોડા બોબરા કીધેલા એળચીના દાણા મેળવવા અને પેંડા નાના કરવા હોય તો માવાના નાના ગોળા કરી તન દાબીને ચપટા અથવા બીજા ગમે તેવા આકારના બનાવવા. પેંડા રોકા આકારના મોટા પેંડા બનાવવા અથવા મોટા ગોળા કરી પેંડા વચમાંથી ઉપસેલા અને બોરડુના બધી કીનારીપરથી પતળા થાય તેવા ઢળતા બનાવીને પછી એ બેઉ પર ઉપર સોનેરી યા રૂપેરી વરખ વળગાવી ઢળતા પેંડાની ઉપર ગોલાબનાં ફુલની થોડી પાદડીઓ નાખવી. મોટા પેંડા વધારે સારા ફરમાસુ કરવા હોય તો ચાર શેર માવામાં ઉપર લખ્યા મુજબ ખાંડ ભેળી સોળે નવી ૦। રતલ બદામને છોલી ઘણી બારીક છુંદીને માંહે તે તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા એસેન્સ તથાં થોડાજ ડ્રાપ ગોલાબનું એસેન્સ ભેળવું. આએ સોજા માવાના બીજા કોઈ પણ આકારના પેંડા કરવા હોય તો કેક બનાવવા માટે કેકના આકારના સપાટ તળીયા અને ઉભી કીનારીના પત્રાંના દાબડા આવે છે તેમાં અથવા એવાજ નાના બીજા કોઈ પણ મજાઉના આકારના સવાથી દોઢ ઇંચ સીધી ઉભી કીનારીવાળા પત્રાંના દાબડાઓમાં માવાને દાબીને કીનારી સુધી ભરીને પછી તેની ઉપર છોલેલી બદામ પસ્તાની બારીક ફ્લાક્સ પુરતી ભભરાવીને પછી દાબીને તેને માવામાં બેસાડવા માટે ઉપર વેલણ ફેરવવી અને સપાટીપરથી બરાબર સરખા કરી જરાક તે પછી દાબડાને તળીયાં તરફથી ઠોકીને માંહેથી કેકના યા બીજા કોઈ પણ આકારના પેંડા

હોય તેને આપ્યા સફાઇથી કાઢવા. માછલીના આકારના બનાવવા હોય તો તેવાં પત્રાનાં છાલકાં નાનાં મોટાં મોલ્ડસ આવે છે તેમાં ઉપર મુજબ દાબીને માવો ભરવો પણ એમાં બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી નહી પણ એજ રીતે વેલણુ ફેરવીને સપાટી સરખી કીધા પછી માછલી ભાંગે નહી તેમ સંભાળથી ઉલટાવીને આખી કાઢીને તેની ઉપરની બોરડુપર સફાઇથી સોનેરી અથવા રૂપેરી વરખ વળગાડવો અને લાલ ડાંકનાં બારીક ફુળીયાં આવે છે તેને આંખની જગ્યા ઉપર દાબીને બેસાડવાં.

પેંડા મથુરાંના.

સોળે તાજો માવો કણુ માવો તથા બુરા (મેદા) ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું મીઠાછનું ઘી નવટાંક, લગાડવાનુ ઘી ખપ મુજબ.

માવાનો ભુકો કરી કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં નાખી ચુલે ઇંગારપર મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને માવો જરા ઢીલો થાયને માંહે ખાંડ તથા નવટાંક ઘી નાખી ફેરવ્યાજ કરવું અને શીકા લાલ રંગપર આવે ને તુર્ત ઉતારી પાડી જલદી બીજાં સાફ વાસણમાં કાઢી લઇ ગરમ હોય તેટલાંજ હથેલીને જરા ઘી લગાડીને ગમે તેટલા નાના મોટા પેંડા વાળવા. ઠંડું થવા દેવું નહી, તેથી વવરું થઇને પેંડા વળશે નહી.

પેંડા સુકા.

સોળે તાજો માવો કણુ માવો તથા બુરા (મેદા) ખાંડ દરેક શેર ૧.

ઉપર પેંડા મથુરાંનામાં લખ્યા મુજબની તપેલીમાં માવાને ઇંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગનો માવો થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડીને જલદી બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવો, પછી શીરો બનાવવાની રીત આગે ચોપડામા છાપેલી છે તે પ્રમાણે ખાંડનો ગોળી પડે તે કરતાં પણ વધારે ટાઇટ શીરો કરીને તેમાં સેકેલો માવો મેળવી દઇને ચુલા ઉપરથી ઉતારીને ગમે તેવા આકારના પેંડા વાળવા. વધારે સ્વાદીષ પેંડા કરવા હોય તો સોળે નવી બદામની નવટાંક બીજને છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદવી, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ૦| તોળો લેવું અને એ બધું તથા

ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા ઍસૅન્સને પેંડા વાળયા અગાઉ માવાવાળી મેળવણીમાં ભેળીને પછી પેંડા વાળવા.

પાંઉ.

મીલનેા પહેલા નંબરનેા ઘઉંનેા સુપરફાઇન આટેા રતલ ૨, ભેળ વગરની ઘણી સેાજી ચઢાઉ અને ચેાવીસ કલાકની વાસી કેાઇ પણ જાતની તાડી બાટલી ૧, વાટેલું નીમક તેાળેા ૧.

સેાજાં પાટીયાંની ઉપર આટાને ચાળી તેમાં નીમક ભેળી ઢગળેા કરીને તેની વચમાં ખાડેા પાડી તેની અંદર આસરે પેાણી બાટલી જેટલી તાડી રેડી પહેલે રેાટલીના આટાનીકાની મસળી ઘટે તેા બીજી તાડી નામીને પેાચેા આટા બાંધીને પછી બેઉ હાથની મુઠી વાળીને ટાંચાવડે ગુંદતા જવું, જેમ કરતાં આટેા પંથરાઇને પેાહેાળેા થશે તેને સારેા છાંટતા જઇને બાજુંપરનેા ફરતેા બધેા આટેા ઉપર લેતાં જઇ એજ રીતે લગભગ અડધેા કલાક ગુંદવું. પછી સફેદ ધેાવું કપડું પાંથરીને તેની ઉપર બીજે આટેા જાદેા જાદેા છાંટીને તેની ઉપર બાંધેલેા આટેા મેલીને એ આટાની ઉપર પણ બીજે કેારડેા આટેા એમજ જાદેા છાંટીને પછી સામસામી બે ભેારદુના કપડાંના છેડાને તાંણીને એકેકપર મુકીને પછી બાકીના બે છેડાને એમજ તાણીને ગાંઠવાળી ગાસડી બાંધીને બબરચીખાનાની ઉંહુનાળી ગરમ જગ્યામાં લગભગ દેાઢ કલાક સુધી રહેવા દેવુ. ત્યાર બાદ ગાસડીને છાડી આટામા મુઠી કરી બે ત્રણ તરફ આંગળી ભેાકીને કાઢી લેવી, જેમ કરતાં આટામા જે ખાડા પડે તેટલેા આટેા પાછેા ઉપસીને ખાડા પાછા પુરાઇ જાય તેા પછી એ આટેા પાંઉ બનાવવા માટ તૈયાર થયલેા સમજવેા અને જેટલાં નાના મેાટાં પેટીનાં પાંઉ બનાવવા હેાય તે પ્રમાણે પત્રાના લંબચેારસ દાબડાને ઘી લગાડીને એ દાબડા ઉચાઇમાં અડધા ભરાય તેટલેા બાંધેલેા આટેા છરીવડે કાપીને પછી તેમાંથી નાના ખાટાં લીંબુ જેટલેા જુદેા કાઢીને બાકીના એ કાપેલા આટાનેા સફાઇદાર ગેાળેા કરી તેની વચમાં ખાડેા પાડીને પેલેા લીંબુ જેટલેા જુદેા કાપી રાખેલેા આટેા માહે મુકી બાજુનેા આટેા ઉપર લઇ તેને વચમાં બંધ કરી લઇ ઘણેા સફાઇદાર ગેાળેા કરવેા અને આટાના છેડા મળવેલું એ ગેાળાનું પડખચડુ પડ દાબડાનાં તળીયાંને લાગે

અને સુંવાળું ઉપર રહે તેમ એ ગોળાને જરા તાંણી લંબાચો કરીને દાબડામાં મેલી એ રીતે બધાં પાંઉ તૈયાર કરવાં. ગોટળીનાં પાંઉ બનાવવા હોય તો ઉપલી રીતેજ પ્રથમ આટો તૈયાર કરી દાબડામાં મુકવાને બદલે ગોળ ગોળા કરી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા ઘી લગાડીને તેની ઉપર જરા છેટે છેટે બધા ગોળા મુકી તેને હથેલીથી સેજ દાબવા અને ખમીર ચઢવા માટે કપડું ઢાંકીને દોઢ કલાક રાખ્યા પછી તપાસવું. અને એ ગોટળીની ઉપરની બોરદુપર છુટા છુટા ફોફ્યા ઉપસી આવ્યા હોય તો પછી ઘણી ગરમ ભઠ્ઠીમાં મુકી બરાબર ભુંજાયને કાઢવાં. પણ ફોફ્યા થયા નહી હોય તો તેમ થાય ત્યાં સુધી રાખ્યા બાદ ભુંજવું. પેટીના પાંઉના દાબડા ભઠ્ઠીમાં મુકીને તેને પણ એમજ ભુંજવાં. આટો બાંધતી વખત માહે જરા માખણ મેળવ્યાથી પાંઉ વધારે સારાં થશે. ચોટલાનાં પાઉ બનાવવાં હોય તો એક રતલ આટાને ઉપર લખેલી રીતે પણ માહે નવટાંક માખણ નાખીને જરા કઠણ બાંધી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કપડાંમાં ગાંસડી બાંધ્યા વગર અમથુંજ ઢાંકી રાખવું અને ખમીર ચઢયા પછી તેના બધા એક સરખા નાના સપરચન જેટલા ગોળા કરી તેના બે ઇંચ જેટલા ઘેરાવાના જાદા ગોળ પણ લાંબા વીટા હથેલીવડે વણવા. પછી એ વણેલા ત્રણ વીટાને એક છેડે જરા પાણી લગાડીને ત્રણુંને સાથે જોડીને ચોટલા ગુંથે તેમ પણ ઘણાજ ઢીલા ગુંથી છેડલે ત્રણુંને છેડાને પાછા પાણીથી વળગાવીને જોડી લઇ ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા બાદ આટો ખીલીને તૈયાર થાયને તેજ રીતે એ પાંઉને પત્રાં ઉપર ભુંજવાં. વધારે પોહોળા ચોટલાનાં પાઉં કરવા હોય તો ત્રણુંને બદલે પાંચ છ સુધી પણ વધારે લાંબા વીટા લઇને પ્રથમ તેના બધા છેડાને વળગાવ્યા પછી ઉપલીજ રીતે પણ ઢીળો અને પોહોળો ચોટલો ગુંઠવો. તંદુરમાં પાંઉ ભુંજવાં હોય તો પેહલે હેઠે મોટું બળતું કરી ઢાંકણાપર ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર મુકવા અને તંદુરની અંદરની રેતી ખુબ ગરમ થાયને હેઠેનાં લાકડા તથા તેમાં થયલા ઇંગાર બધું કાઢી નાખીને ઉપરજ ઇંગાર રહેવા દેવા. પછી પેટીનાં પાઉ હોય તો તેના દાબડા અને ગોટળી યા ચોટલાનાં પાંઉ હોય તો પત્રાં યા રકાબીમાં મુકીને ભુંજવા મેલી બરાબર ભુંજાયને કાઢવા. આએ વીવીધ વાનીમાં ખમીર હૉપ્સનું છાપેલું

છે તે તાડીને બદલે નાખીને પાંઉ બનાવવા અથવા પદરખાનાનું તૈયાર ખમીર મ ગાવીને તેના પાંઉ બનાવવા.

પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે પાંઉનું ક્રીમ.

બ્રેડ ક્રમ્બસ જેને સાધારણ રીતે આપણાં લેાક પાંઉનુ ક્રીમ કહે છે તે લગાડીને કટલેસ, પટેટાના પેટીસ, પટેટાના છાડી ચાપ, પૅનકેક, ક્રીમ ચાપ એવું કંઇ પણ તળવું હેાય અથવા કેાઇ પણ પેસ્ત્રી અથવા એવી કેાઇ પણ બીજી મીઠાઇમા પાંઉનું ક્રીમ નાખવા લખેલું હેાય તેા તેવું ક્રીમ બનાવવા માટે વાસી અથવા તાજાં સફેદ પાંઉની પતળી નાની કાતરીએા લેવી અને ચુલામાં છુટા છુટા ધંગાર રાખીને તેની ઉપર સાફ ઠીકરૂં મેલીને તેની ઉપર પાચે પાચે પાંઉની કાતરીએા મુકવી અને તેને વારંવાર ફેરવ્યા કરી મજાહનું ઘેરા બદામી રંગનું ઘણું કકરૂં ભુંજવું અથવા એવુંજ ભઠીમાં ભુંજવુ. તે પછી સેાજી ખલમા જાદા રવા જેવું છુંદીને ઉપર લખ્યા મુજબ જેમાં લખેલુ હેાય તેમાં એ ક્રમ્બસ વાપરવુ.

ફ્રીટર્સ આરારૂટનાં.

આરારૂટ રતલ ૦૫, ખાંડ નવટાંક, સેાગ્વુ દુધ શેર ૦॥, તાજાં ૪ ઇંડાંની દાળ, લૅારલનાં પાદડા ૩, ઘી; માખણ; જામ; ઇંડા તથા સુકાં પાંઉનુ ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ ખપ મુજબ.

આરારૂટને થેાડાં ઠંડા પાણીમાં સારીકાની મેળવીને નરમ કરી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવીને પછી આરારૂટમાં બરાબર ભેળી રાખવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સેાજી તપેલીમા ગાળીને લૅારલનાં પાદડાંને ધેાઈ લુછીને માહે તે નાખી એક કકરેા પાડીને ઉતારી પાદડાંને કાઢી નાખવાં અને આરારૂટ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછેા બરાબર મેળવીને તેમાં કકડાવેલું દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘુટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી એક પુડીંગ ડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં વીસ મીનીટ ભુંજી ઠંડું થાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અને ખપ જેગાં ઇંડા ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દેાહવીને તેમાં એ કટકાંને બેાળીને પછી પાંઉનું ક્રીમ લગાડી પેણામા ઘી કકડાવી તેમાં તળી કાઢી કેાઇ પણ જાતની જામ સાથે ખાવાં. લૅારલનાં પાદડાં નહી હેાય તેા ચાલશે.

ફ્રીટર્સ ઇંડયન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ાા, ઘી શેર ાાા, છુંદેલી એળચી તોળો ા તથા જાયફળ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, સોજુ દુધ શેર ાા, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાટાથી ખુબ તરેહ દોહળવી અને સફેદીને કડણુ કફ ચઢાવવો. પછી દાળમાં દુધને બરાબર ભેળી આટાને આળાને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એ દુધને જરા જરા કરી બધું મેળવી ઘુંટીને ચઢાવેલી સફેદી તથા એળચી જાયફળ ભેળી બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ નાના પેણામા ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં નાનો એકેક ચમચો ભરી એ મેળવણીને છુટી છુટી મુકવી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી ઉપર ખાંડ ભભરાવીને ગરમ ખાવા, ઠંડાં સારાં લાગતાં નથી. Brown & Polson's Paisley Flour આવે છે તે નાખીને બનાવેલાં ફ્રીટર્સ મજાહના ખીલે છે અને બનાવીને રાખેલાં ફ્રીટર્સને બીજે દીને જરા ધીમાં ગરમ કીધાથી પાછાં તાજાં જેવાંજ લાગે છે. પણ એ પેસલી ફ્લૉઅર નાખીને બનાવવાં હોય તો તેની મેળવણી કીધા પછી થોભવું નહી પણ તુર્તજ બનાવવું જોઇયે. તેટલા માટે મેળવણી તૈયાર થાય તેટલાં ધીમે બળતે ઘીને કકડાવવા મુકવુ અને બધો સામાન ઉપર મુજબ લઇને તૈયાર કરવો પણ દુધ દોઢ પાયેરજ લેવું અને દાળમાં દુધ ભેળા આટો મેળવી એળચી જાયફળ ભેળીયા પછી કફ ચઢાવેલી સફેદીમાં એક તોળો પેજલી ફ્લૉઅર ભેળીને તુર્તજ ફ્રીટર્સ બનાવવાં.

ફ્રીટર્સ ઇંડીયન સરસ.

મીલનો પહેલાં નબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ાા, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ાા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજી બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ા, જાદી છુંદેલી એળચી તથા બોબરી કીધેલી કેરવસીદ દરેક તોળો ૧ાા, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૧, ઉપર ફ્રીટર્સ ઇંડયનમાં લખ્યા મુજબનો પેજલીફ્લૉઅર તોળો ૧ અને તે નહી હોય તો સોડાબાઇકાર્બ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર,

સોજુ' દુધ શેર ગા, તાજા' ઇડાં ૮, સોજું આદુ' નાળીયેર ૧, સોજુ' ઘી તથા છુ'દીને ચાળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

કરંટને ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી બદામ પસ્તાંને છોલીને જાડું છુંદવું. નાળીયેરને ખમણી દુધને ગરમ કરીને તેમાં નામી ચોળીને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળવું. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નવટાંક ઘી નાખી તેમાં ઇડાં ભાંગી કલઇવાળી નાની કરછીવડે ખુબ તરેહ મેળવી માહે અડધો શેર ખાંડ ભેળી થોડું દુધ રેડીને જરા જરા કરી બધો આટો તથા રવો મેળવી ઘટે તેમ દુધ નાખતાં જઇ ગાંગડા રાખવા નહી. અને દુધમાંથી અડધા પાશેરને આસરે જુદું રાખી તેમાં પેજલીફ્લૉઅર અથવા સોદાને બરાબર ભેળી રાખવો અને બાકીનો બીજો બધો સામાન ભેળીયા પછી છેલ્લે એ અડધો પાશેર દુધ સાથનો પેજલીફ્લૉઅર અથવા સોદાને બરાબર મેળવી દેવું. પણ એ મેળવણીને ગખવી નહી પણ તુર્તજ ફ્રીટર્સ બનાવવાં જોઇયે. તેટલા માટે મેળવણી તૈયાર થવા આવે તેટલાં મોટા ઉંડા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ધીમે બળને કકડવા મુકવું અને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને તૈયાર થયલી મેળવણીમાંથી એકેક મોટો ચમચો ભરીને પેણામાં છુટી છુટી મેળવી અને હેઠેનું પડ લાલ તળાયને ફેરવી નાંખી બીજું પડ એમજ થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને કલઈ ભરેલી ચાળણીને એક તપેલીપર મેલીને તેમાં ફ્રીટર્સ મુકી એજ રીતે બધા તળવાં. મીઠાસ ઓછી લાગે તો કંડાં થાય પછી છુંદીને ચાળેલી ખાંડ ઉપર ભભરાવવી. આટો તથા રવો ભેગો લેવાને બદલે મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો ગગરો આટો અથવા ઘરનો દળેલો ઘઉંનો આટો લેવો. એ ફ્રીટર્સનો ટેસ્ટ પ્લમકેકના જેવો લાગે છે.

ફ્રીટર્સ કસ્ટર્ડ.

સોજુ' તાજુ' દુધ શેર ગા, દુધની દેગીની કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, તાજા' આખાં ઇડાં ૨ તથા ૩ ની દાળ, છુંદેલું જાયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ગા, ફ્રીડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; માખણ; ઘી; દળેલી ખાંડ તથા શાકરીના ખાંડ એ સઘળું ખપ મુજબ.

ઇંડાંની ત્રણ દાળમાં આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા મેળવી નીમક, ક્રીમ, બ્રેંડી તથા જાયફળ નાંખી મેળવણી બરાબર મીઠી થાય તેટલી શાકરીયા ખાંડ ભેળીને પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠીમાં શુંજી ઠંડું થાયને દીશમાંથી આખુંજ કાઢી ડાયમંડ આકારના નાના પતળા કટકા કાપવા અને બેઉ ઇંડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને તેમાં દુધને બરાબર મેળવી ધાડા દુધપાક જેવી મેળવણી થાય તેટલો માહે આટો બરાબર ભેળવો અને એ મેળવણીમાં બધા કટકા બોળી પેણામાં ઘી કકડાવીને ચમચાવડે એકેક કટકો ઉંચકીને ઘીમાં છુટો છુટો મુકી બેઉ પડ લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી જરાવાર પછી ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ ક્રીમ.

દરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, ખાંડ તોળા ૫, બદામના નાનાં મકરૂન ૬, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, અડધા લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી તથા દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

મકરૂનને છુંદવાં અને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તેમાં ક્રીમ ભેળી મકરૂનનો ભુકો, પાંચ તોળા ખાંડ તથા લીંબુની છાલ નાખી બધું એકરસ કરવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ફ્રીટર્સ ઇંડયન છાપેલાં છે. તે પ્રમાણે પેણામાં ઘી કકડાવીને તેજ રીતે આએ મેળવણીના ફ્રીટર્સ તળીને ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ ખીમા ઇડાંનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પૅટીસ તથા પૅનકેકમાં ભરવા માટે ખીમો બનાવવા લખેલો છે તે મુજબ પણ ૦। રતલ છુંદેલા ખીમાનો મજાહનો તીખો ખાટો એવી વગરનો પકાવી ગરમ મસાલો નાખી મીઠાસ પસંદ હોય તો માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળીને તૈયાર કરવો. મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો દોઢ તોળો આટાને એક રકાબીમાં નાખી તેમાં જરા દુધ ભેળીને ઘટ કરી માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી મરઘીનાં બે ઇંડાં ભાંજી સફેદીને એક સાફ કોરડી રકાબીમાં કાઢવી અને દાળને દુધમાં ભેળેલા આટામાં નાખી માહે સેજબી

ગાંગડો રહે નહી તેમ સાજીકાની મેળવવું. ત્યાર બાદ વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી પોણી ચમચીને સફેદીમાં નાખી ખાવાના કાંટાવડે કફ ચઢાવવા માડવો અને અડધો કફ ચઢે ત્યારે બીજા માણસે તદન સપાટ તળીયાંના જરા નાના પેણાને ચુલે ઇંગારપર મેલી તેમાં કઠણ ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો દોઢ ચમચો નાખવું અને સફેદીને ઘણો કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં આટો ભેળેલી દાળ નાખી ખુબ તરેહ બધું એકરસ કરવું. તેટલાં ઘી ઇંગારપરજ બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે મેળવણીમાંથી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરીને નીચે હાથે હલવેથી પેણામાં સરખુ ગોળ રેડીને એજ રીતે બીજા ત્રણ ચમચા ભરીને પેણામાં છુટી છુટી રેડવી, જેથી ચાર ફ્રીટર્સ થશે. પછી તુર્તજ ખીમામાંથી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એકેક ચમચો લઇને ફ્રીટર્સની બોરદુપની ફરતી કીનારી જગા ખાલી રાખીને વચમાં ખીમો સરખો પાથરીને મુકી ઉપસેલો રહે નહી માટે ચમચાથી જરા દાબીને સરખો કીધા પછી વગર થોભવે જલદીથી તેની ઉપર એકેક ચમચો ઇડાંની મેળવણી સફાઇથી બધે સરખી આવે અને કીનારીપરથી હેઠે જાય નહી તેમ મુકવી અને હેઠેનું પડ ફીકા બદામી રંગનું તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી નાના તવાથા યા ચમચાવડે ચારે ફ્રીટર્સને ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને પાછું ફેરવવું. જેમ તળતાં ઘી ઓછું થયલું લાગે તો બીજે ચુલે જરા ઘીને બરાબર કકડાવીને અંદર તે રેડવુ અને અવારનવાર ફ્રીટર્સને ફેરવ્યા કરી ઇંગારેજ મજાહનાં કકરાં લાલ થાયને ગરમગરમ ખાવાં. એ ફ્રીટર્સ મજાહનાં લાગે છે.

ફ્રીટર્સ ગોસ્તનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦।, માખણ નવટાંક, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, કોલ્ડ ગોસ્ત તથા ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કોલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરઘી છાપેલું છે તે મુજબનાં કોલ્ડ ગોસ્તના અંક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા માખણને તાવીને તે તથા નીમકને આટામાં ભેળી તેમાં અડધો પાશેર કુકાં પાણીને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી માહે જરાબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ

ચડાવી છેલ્લે માહે એ મેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ગોસ્તના એકેક કટકાને મેળવણીમાં બરાબર બોળીને કઢાઇમાં છુટાંછુટાં ફ્રીટર્સ મુકી સીકાં લાલ થાયને આંખરાંની ચમચથી કાઢવાં.

ફ્રીટર્સ ઘઉંના આટાનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, કુટીને ચાળેલી બારીક ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૮.

ફ્રીટર્સ ચોખાના આટાના નીચે છાપેલાં છે તે રીતે પણ ઉપર લખ્યો છે તેટલા સામાનની તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાં લખ્યા જેટલું પાચ શેર ઘીને તેમજ કકડાવીને આએ મેળવણીનાં ફ્રીટર્સ બનાવવાં. પણ પછી મેળવણી ઘટ થાય ત્યારે માહે મેળવા સારૂ તેમાં લખ્યું છે તેમ એને માટે પણ બીજું એક પશેર દુધ કાલવું રાખવું. આએ ફ્રીટર્સ ખારાં બનાવવાં હોય તો ઉપર લખ્યા જેટલો નહી પણ પોણો રતલને પાંચ તોળા આટો લેવો અને ખાંડને બદલે વાટેલું નીમક દોઢ તોળો નાખીને મેળવણી તૈયાર કરવી. પણ એ બેઉ મેળવણીમાં નાળીયેરનું દુધ મુદલ લેવું નહી.

ફ્રીટર્સ ચોખાના આટાનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦॥ ને તોળા ૫, સોજું ઘી શેર ૫, સોજાં મોટાં નાળીયેર ૨॥, તાજાં ઇંડાં ૬, સોજું ભેસનું દુધ પાશેર ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧॥.

આટાને મલમલના કપડાંથી ચાળવો. નાળીયેરને ખમણી પોણો શેર ઉંડાં પાણીમાંથી એક પાશેર જેટલું તેમાં નામી ચોળા ચોળીને પછી નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઇ બાકી રહેલાં પાણીને એજ પ્રમાણે બે વખત નાખી ચોળીને બધું દુધ કાઢી લઇ તેને કપડાથી ગાળવુ, પછી ઇંડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી એક બોલમાં રેડી તેમાં નીમક નાખી થોડું થોડું કરી નાળીયેરનું બધું દુધ બરાબર મેળવવું અને આટાને કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ઇંડા સાથે ભેળેલું નાળીયેરનું દુધ સાફ હાથવડે સારીકાની બરાબર

મેળવી માહે સેજખી બારીક ગાંગડો રાખવો નહી, ત્યારબાદ ત્રાંબાની કલઈ ભરેલી ઘણી મોટી સાફ કોરડી કઢાઇને ચુલે બળતે મેલી તેમાં બધું ઘી નાખી ફ્રીટર્સનો સાંચો ટપાવવા માટે સાથેજ ઘીમાં મુકી તેના ડાંડાને કઢઇની કીનારીની ઉપર ટેકાવવો. ઉપરની બધી મેળવણીમાં એ કકડેલો સાંચો વારંવાર મુકયાથી તે બધીજ બંધાઇને ઘટ થાય છે અને તેમ થયાથી પછી મેળવણી સાંચાની ઉપર બરાબર વળગતી નથી, તેટલા માટે એક નાનાં સાંકડાં ઉભાં કપ યા કલઇ ભરેલા એવાજ કાંસીયામાં ખપતી ખપતી થોડી મેળવણી નાખ્યા કરવી અને તે ખપવા આવે ત્યારે તેમાં બીજી ઉમેર્યા કરવી. કકડવા મુકેલું ઘી ખુબ કકડીને કઢાઇમાંથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ચુલામાં બળતું ઓછું કરવું અને કઢાઇમાંના ટપેલા સાંચાનો હાથો પકડી ઉંચકીને અંદરથી ઘીને કઢાઇમાં ટપકવા દઇને તુર્તજ પેલી કાંસીયામાંની મેળવણીમાં બોળવો. પણ સાંચાનાં ફુલની ઉપરની બોરદુની બધી ફરતી કીનારી બધેથી એક સરખી એક ચોખા પુર ખાલી રહે તેમ બોળવો. કારણ સાચો ઉપર સુધી બોળાય તો પછી સાંચાની ઉપરથી ફ્રીટર્સ ઉતરીને બાહેર નીકળી શકે નહી. માટે એમ સેજ અધુરો બોળી તુર્તજ ઉપર લખ્યા મુજબ ઉંચકી લઈ તેમાંથી મેળવણી ટપકે તેને કાંસીયામાંજ પડવા દેવી. કાંકે એ બધાં ટીપાં કઢાઇમાં એકઠાં થયાથી ઘી જલદી કાળું થઈ જાય છે. તેટલું છતાં પણ સેજ ટીપાં કઢાઇમાં પડે તો તે કઠણ થાયને માહે રાખવા નહી પણ તુર્તજ આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખવાં. સાંચાને મેળવણીમાં મુકયા પછી ટીપાં ટપકયા બાદ કઢાઇમાંનાં ઘીમાં મુકવો. પણ સાંચાપરથી ફીટર્સ જલદી ઉતારી કાઢવું નહી. કારણ તેમ કીધાથી તેની ફરતી કીનારી સીધી ઉભી રહેશે નહી પણ પંથરાઇને ફીટર્સ પોહોળું થઈ જશે, તેમજ વલી વધુ વખત સાંચાની ઉપર વલગેલું રહીનેજ તલાઇ જશે તો તેમ કઠણ થયાથી પછી સાંચાની ઉપરથી સરીને ઉતરી પડશે નહી. તેટલા માટે કઢાઇમા સાંચો મુકયા પછી એકથી દોઢ મીનીટ થાયને સાંચાનો હાથો પકડીને હલકે હાથે તેને જરા હલાવવો. જેમ કરતા ફુલના આકારનું ફ્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી નીકળી પડશે. પણ કદાચ એમ નહી નીકળે તો પછી સાંચાના હાંડાને હેન્ડલમાંથી પકડીને કઢાઇની કીનારીની ઉપર જરા થોકવો અને ફ્રીટર્સ નીકળે કે તુર્તજ

સાંચાને પાછો કકડવા માટે કઢાઈમાં મુકી દેવો અને ઉપર મુજબ તે બરાબર ગરમ થાય ને એજ રીતે બધાં ક્રીટર્સ બનાવવાં. પણ તેટલાં પેલાં પેણાંમાં તળાતાં ક્રીટર્સની ઉપર ધ્યાન રાખી તેનું હેઠેનું પડ ફીકું લાલ થાયને નવા ખુનારાની સળીના આસરે સવા દોઢ ખીલસ જેટલા કટકાથી ફેરવી નાંખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને તેના બાંચામાં સળી ભાંકીને ઘીમાંથી કાઢીને કઢાઈની કીનારી આગલ જરા દાબી રાખી માહે પચેલું ઘી કાઢીને પછી એક સોજાં મોટાં બોર્ડ અથવા ચાળણીને એક તપેલી ઉપર મેલી તેમાં તળાયલાં ક્રીટર્સ મુકવાં. ઉપલી રીતે કાંસીયામાંની મેળવણીમાં પણ કકડેલો સાંચો વારંવાર મુંકયાથી તે જરા ઘટ થઇ જાય છે અને બરાબર થતાં નથી, તેટલા માટે સાત આઠ ક્રીટર્સ તળાય પછી પેલાં એક પાશેર ભેંસના દુધમાંથી એકથી બે ચમચી જેટલું કાંસીયાની મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું; વધારે નાખવું નહી. કારણ વગી મેળવણી પતળી થઇ જાય તો તે સાંચા ઉપર બરાબર વળગે નહી અને કદાચ વળગે તોય ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી ઉતરી શકે નહી, અને ચુંથાઇ જાય, તેમજ ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કીનારીપરથી ઉપર લખ્યા મુજબ એક ચોખાપુર સાંચો અધુરો રેહયે નહી અને ઉપર સુધી આપ્પો બધોજ પુરઇ જશે તો પછી ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી કદીપી નીકળી શકશે નહી. માટે એ બધું તથા કાંસીયામાંની મેળવણી ઘટ થાય ત્યારે તેમાં ભેંસનું દુધ ભેળવાનું બરાબર ધ્યાન રાખીને કરતાં રહીને સંભાળથી ક્રીટર્સ બનાવવાં. નાળીયેરનું દુધ નાંખેલાં ક્રીટર્સ મજાહનાં ચોપડાં થાય છે, પણ એ દુધનાં પસંદ નહી હોય તો પછી નાળીયેરનાં દુધને બદલે સોજું તાજું ભેંસનું દુધ એક લઇને મેળવણી બનાવીને તેનાં ઉપલીજ રીતે ક્રીટર્સ કરવાં. પણ ઘટ થયલી મેળવણીને પાછી પતળી કરવા માટે ઉમેરવાનું ભેંસનું દુધ એક પાશેર જુદું ઉપર લખેલું છે તે તો તેજ પ્રમાણે બીજું જુદુંજ રાખવું. બધું પાંચ શેર ઘી કાંઇ ખપતુ નથી, એકથી સવા શેર જેટલુંજ ખપે છે. પણ જો બે સાંચા હોય અને તે બેઉને કઢાઇમાં મુકતાં રહીને ક્રીટર્સ બનાવે તો એ કરતાં પણ ઘી ઓછું ખપે. કાચની ચપટ બુચની બરણીમાં ક્રીટર્સ ભર્યાથી બીજે ત્રીજે દીને પણ મજાહના લાગે છે, એ ક્રીટર્સના સાંચાની આકૃતી આએ વીવીધ વાંનીનાં પહેલાં પાનાં ઉપર આપેલી છે તે

જોઇને કોઈ પણ હુશીયાર લુહાડ બનાવી આપશે. એના આખાં ફુલનો ઘેરાવો આઠ ઈંચનો અને લાકડાંનો હાથો તથા તેની સાથનો લોઢાંનો સળીયો બેઉ મળીને અગીયાર ઇંચની લંબાઈ રાખવી. પણ ફુલને સળીયાની સાથે જડી લેવું નહી, હેઠે ઉપર બેઉ તરફ આફી કરીને જરા હીલતું રાખવું. ફ્રીટર્સ બનાવી રહયા પછી સાંચાંપર કાંઈ ફગરસ વળગેલી હોય તે કાઢી ધોઈ લુછી તદન કોરડો કરીને પછી સાંચાનાં આખાં ફુલ તથા સળીયાને જરા ઘી લગાડીને રાખ્યાથી કીટાતો નથી પણ મજાહનો લીસોજ. રહે છે. એ ફ્રીટર્સ કોલંબોમાં બનાવે છે અને ત્યાંનાં લોક એને કોકીસ કહે છે. ઘડીયાલની કમાંનના આકારના વેલાતી તૈયાર સાંચા પણ મલે છે.

ફ્રીટર્સ પીચ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।।, માખણ તોળો ૧।, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી; દલેલી ખાંડ; દુધ તથા સારી જાતનાં સોજાં પાકાં પીચ એ ચાર ચીજ ખપ મુજબ.

કોડીનાં વાસણમાં આટાને ચાળી તેમાં માખણ તથા નીમક મેળવી જરા જરા કરી દુધ ભેળીને આટાની મેળવણી ઘાડી કરવી. પછી આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતે છાપેલી છે તે મુજબ પીચને છોલી ઉભા બબ્બે કટકા કાપીને ઠરીયા કાઢી નાખવા અને પેણા અથવા કઢાઇમાં મદયમ બળતે ઘીને બરાબર કકડાવી પીચના કટકાને આટાની મેળવણીમાં બોળીને કકરાં ફ્રીટર્સ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને જરા વાર પછી દલેલી ખાંડ ઉપર પુરતી ભભરાવી.

ફ્રીટર્સ પાંઉનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો •રતલ ૦।।, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી, દલેલી ખાંડ; ઘી; દુધ; માખણ; પાંઉના ગરની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ તથા રાજબેરી યા બીજી કોઈ પણ સારી જાતની જામ એ સઘળું ખપ મુજબ.

કોડીનાં મોટાં બોલમાં પાંચ તોળા માખણને ઘુંટી નરમ કરી નીમક નાખી માહે જરા જરા કરી બધો આટો ભેળી થોડાં દુધને ગરમ કરી ખપતું ખપતું અંદર તે મેળવી મેળવણી ઘાડી કરી ઇડાંની સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી તે નાખીને ખુબ તરેહ ઘુંટવું. પછી પાંઉની કાતરીઓને એક પડે માખણ લગાડી તેની ઉપર જામ ચોપડીને એ રીતે કાતરીઓ તૈયાર કરી જામ લગાડેલી બોરડુ પરથી બબે કાતરીઓને સાથે વળગાવી તેના સફાઇથી ડાયમંડ યા બીજા કોઇ પણ આકારના કટકા કાપવા અને પેણામાં ઘી નાખી મદયમ બળતે મુકી કકડેને પાંઉના કાપેલા કટકાઓને આટાની મેળવણીમાં બોળીને શીકાં લાલ ફ્રીટર્સ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને બ્લૉટીંગ પેપર ઉપર મુકવાં અને ઘી નીકળી જાયને ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ પાંઉનાં ૨ જાં.

પાંઉ ખમણવાની ગ્રૅડએટર નામની ખમણી આવે છે તેનેથી ખમણેલું સફેદ પાંઉ દુધ ભરવાના પાશેરાથી ભરેલું પાશેર ૨, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, સોજી ખાંડ રતલ ૦।, કરંટ દરાખ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૫, ખમણેલું જાયફળ ૧, તાજાં ઇડાં ૬, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩, ઘી; દલેલી ખાંડ તથા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઇ કોરડી કરીને ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં બરમોટથી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવવાં. કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધને કકરો પાડી તેમાં ખમણેલું પાંઉ એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બરાબર મેળવીને તેમાં બધો સામાન ભેળી છેલ્લે થોડી થોડી કરી બધી દરાખ મેળવીને જો મેળવણી નરમ હોય તો જરા આટો ભેળીને ઘટ કરવી. સાર બાદ પેણામાં ઘી નાખી મદયમ બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં અકેક મોટો ચમચો ભરી મેળવણીને છુટી છુટી મુકી ધીમી આંચે શીકાં લાલ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકવાં અને ઘી નીકળી જાયને ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી. ગમે તો એ ફ્રીટર્સ વાઇન સાથે ખાવાં.

ફ્રીટર્સ ફ્રૅંચ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ભાખરા ૨ જા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ તેમજ તૈયાર કરીને એક ઇંચના છઠા ભાગ

જેટલું પતળું વણી પતળી કીનારીનાં વાઇનગ્લાસની કીનારીવડે અથવા બીસ્કીટ કટર્સથી ગોળ બીસ્કીટ કાપવી અને તેની વચમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી રાજબૅરી યા સ્ટ્રોબૅરી જામ મુકવી અથવા આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન ભેળેલો માવો તૈયાર કરી તે એટલોજ મુકવો અને બીસ્કીટની કીનારીની ઉપર પાણી ચોપડી ઉપર બીજી બીસ્કીટ મુકી બેઉની કીનારી અકેક સાથે ચપટ વળગાવવી. પછી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવીને તેમા છુટાં છુટાં ફ્રીટર્સ મુકી ફીકા બદામી રંગનાં કકરાં તળવાં. જો ખીમાનાં બનાવવાં હોય તો આગ્રે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ મજાહનો તતરાવેલો પકાવી બટાસ પુરતો વેલાતી સૉસ ભેળવો અને એજ બીજા ભાખરામા ખારા ભાખરા બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે આટો બાંધીને તેજ રીતે એ આટાને એટલુંજ પતળું વણી ઉપર મુજબ બીસ્કીટ કાપીને તેમાં ખીમો ભરી ઉપર બીજી બીસ્કીટ વળગાવીને એજ રીતે તળવાં.

ફ્રીટર્સ બદામનાં.

સોજી નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, દુધની દેશીની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; દલેલી ખાંડ તથા ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાબ નાખીને ઘણીજ બારીક પીસવી અને ઇડાં ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બધો સામાન ભેળી ભજીયાંની મેળવણી થાય તેટલો માહે આટો ભેળી ઘટ કરીને બધુ બરાબર એકરસ કરવું. પછી પેણામાં પુરતું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે કકડાવી, માહે અકેક નાનો ચમચો ભરીને મેળવણીને છુટી છુટી મુકી ધીમી આંચ રાખી બેઉ પડ ફીકાં લાલ તળી ઝાંખરાથી ચમચથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકવાં અને જરાવાર પછી ઉપર ઘણી પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ રવાનાં.

સોજો ઝીણો સફેદ રવો તથા છુદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, નવી બદામની બીજ તથા ભાજેલા નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫,

માખણ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજુ દુધ શેર ૧॥, તાજાં ઇંડાં ૪, ઘણી સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫, લીંબુના રસ નાના ચમચા ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, ઘી ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલીને બારીક છુંદવુ અથવા પીસ્વું. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચડાવનો. પછી કલઈ ભરેલી તપલીમાં રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ધીમે બળને મેલીને ઘુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને માહે એકેક પછી બધો સામાન મેળવી છેલ્લે સફેદી ભેળવી અને કઢાઇમાં ડુબતુ ઘી કકડાવી મેળવણીના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેને દાબીને જરા ચપટા કરી પેણામાં છુટા છુટા મુકી ધીમી આંચે લાલ તળવા. ગમે તો મેળવણીની અંદર ખાંડ ભેળવી નહી પણ તેનો જુદો ધાડો શીરો કરી તેમાં એક લીંબુનો રસ ભેળી ફ્રીટર્સ તળાય પછી કાઢીને તેની ઉપર એમ શીરો રેડવો. ગમે તો ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના અથવા શીરા વગરના કેરીના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા પાચ તોળાને મેળવણીની અંદર ભેળીને પછી ફ્રીટર્સ બનાવવાં.

ફ્રીટર્સ સપરચનના.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ચાળેલો રતલ ૦॥, સારી જાતનાં રવાદાર સપરચનને છોલી અંદરનો ગાંઠ કાપી કાઢયા પછી બાકી નકી રેહે તેનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી તે તોળેલો શેર ૦॥, ખાંડ શેર ૦।, માખણ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૨ સોજુ દુધ પાશેર ૧, ખમીર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી તથા સારા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી કોડીના મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં ખમીર અને પછી દુધ બરાબર મેળવીને ઉષ્ણવાળી જગ્યામાં સાત આઠ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી તેનાં બાકીનો બધો સામાન સારીકાની એકરસ કરીને મેળવણીના ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી હથેલીપર પુરતો સાટો નાખીને વચમાંથી ૦। ઇંચ જેટલા ઉપસેલા અને કીનારી

પરથી ઘણુંજ પતળા પેંડાનાં આકારનાં ફ્રીટર્સ થાપી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડીને પછી ધીમે બળતે લાલ તળી કાઢી કોઈ પણ જાતની જામ, લીંબુનો રસ, ખાંડ અથવા માખણ સાથે ખાવાં.

ફ્રીટર્સ સેહેલાં.

સોજી ખાંડ શેર ૦ા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ા, મીલનો પેહલાં નંબરનો બારીક રવો તથા નવી બદામની બીજ દરેક તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ०। તથા જાયફળ વાલ ૫ (બેઆની ભાર,) સોજું દુધ પાશેર ૧।।, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૮, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી નાની કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બેઉ ઍસૅન્સ ભેળવું. આટા તથા રવાને ચાળી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઘી ભેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સેનખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ માહે જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને પછી બદામ, એળચી તથા જાયફળ ભેળવું. ત્યાર બાદ કઢાઇમાં ધીમે બળતે પુરતું ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં અકેક ચમચી ભરીને મેળવણી છેટે છેટે નાખવી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને શીરામાં મુકી શીરો પીયેને ફ્રીટર્સ કાઢવાં. એ ફ્રીટર્સ બનાવવાને સેહેલ પડે છે અને સારાં લાગે છે.

ફ્રુટ ક્રીમ.

ભેળ વગરનું ચોખ્ખું તાજું દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૮, તીનના ગોળ દાબડામાં શીરા સાથે ભરેલી વેલાતી ફ્રુટ જેવાં કે પીચ, ઍપ્રીકોટ, રાજબૅરી અને એવીજ બીજી ફ્રુટ આવે છે તેવી કોઇ પણ સારી જાતની ફ્રુટનો નવો દાબડો ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સની નાની સીસી ૧.

ઇડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવીને તદન પતળાં કરવાં. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં દુધને ગાળીને ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ખાંડમાંનો કચરો કાઢી સોજી કરી માહે તે ભેળીને બીજા ત્રણ કકરા આવે ત્યારે ઉતારીને એક માણસે ઝીણી ધારે અંદર દોહવેલાં ઇડાં રેડવાં અને બીજા માણસે હાથ રાખ્યા વગર મોટા ચમચાવડે તેને

દુધમાં સારીકાની મેળવીને પછી પાછું ચુલે મુકવું અને ઘણો ઘાડે। દુધપાક હોય તેવુ થાયને ઉતારી ઠંડાં પાણીથી ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં મુકવું અને તદન ઠંડું થાયને એ મેળવણીમાં પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખપતું ખપતું ઘટે તેટલું વૅનીલા ભેળાને તૈયાર રાખવું. પછી ખાવાની થોડા કલાક આગમચ આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના સાંચામાં દુધવાળા મેળવણી ભરીને તબમાં નીમક તથા આઇસમાં મુકવું. પણ તેમાં એને જમાવવું નથી માટે સાંચાને ફેરવવો નહી પણ મેળવણી એકદમ ઘણીજ ઠંડી થાય ત્યાં સુધી સાચામાંજ રાખવું. પણ એ રીતે આએ મેળવણી ઠંડી થાય તે અરસામાં ફ્રુટવાળા પૅક દાબડાની અંદરનું ઠંડું થવા માટે દાબડાને ઉઘેડયા વગર એમજ એક તપેલીમાં આઇસ તથા નીમક સાથે મુકવો અને એ તથા દુધની મેળવણી બેઉ તદનજ ઠંડું થાય ત્યારે દાબડાને લુછીને પછી તીનકટરવડે ઢાકણુ કાપી કાઢીને અંદરની ફ્રુટને શીરા સાથેજ એક બોલમાં ખાલી કરી દુધની મેળવણીને બીજા વાસણમાં કાઢવી, બેઉને ભેળવુ નહી. પછી ટેસ્ટ મુજબ લઇને બેઉને સાથે ખાવું. ઉપર લખ્યા મુજબનો આઇસક્રીમનો સાંચો નહી હોય તો પછી એક ઍલ્યુમીન્યમની ડેભા ઘાટની ઉંડી તપેલીમાં દુધવાળી મેળવણી ભરીને તેની ઉપર ચપટ રકાબી મુકીને બીજી મોટી તપેલીમાં આઇસ તથા નીમક સાથે ઠંડું થવા માટે મુકવું.

ફ્રુટ ક્રીમ ૨ જી.

સોજું તાજું દુધ તથા દેરીની દુધની ક્રીમ ભરેલું દરેક શેર ૦॥, સોજાં મોટાં તાજાં પાકા અંજીર; સોજાં મોટાં પાકાં પીચ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, તાજાં ૨ ઇડાંની સફેદી.

અંજીર તથા પીચને છોલી છેલ્લાંમાંથી ઠરીયા કાઢી એ બેઉને ઘણુંજ બારીક કાપવું. દુધને એક કકરો પાડી ઉતારીને ઉપર મલાઇ બંધાય નહી માટે ઠંડું થાય ત્યાં સીધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બધા સામાનને સારીકાની મેળવી એકરસ કરી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને આઇસમાં જમાવવુ.

ફ્રુટ તથા તરકારી પ્રીજર્વ કેમ કરવું.

ફ્રુટ તથા તરકારીને ઝાડ ઉપરથી તોડી તરકારી હોય તેને તુરંતજ પત્રાંના સાફ દાબડાઓમાં એમજ ભરવી, પણ ફ્રુટ હોય તેને તો સોજા રૂની સાથે દાબડાઓમાં મુકીને પછી ઢાંકણાંને દાબડાઓ સાથે રાજમ લગાડીને પૅક કરવા. ત્યાર બાદ એ દાબડાઓનાં મથાળાં ઉપર એક બારીક આંધરૂં પાડીને ત્રાંબાના વાસણમાં પાણી ભરી તેમાં ફ્રુટ યા તરકારીના દાબડાઓ મુકવા. પણ પેલાં આંધરાંમાંથી દબામાં પાણી ભરાય નહી તેટલું ઓછું રાખવું. તે પછી વાસણને ધીમી આંચે બે કલાક ચુલે રાખ્યા પછી ઉતારીને દબાની ઉપરના પેલા છેડને કલઇ લગાડી બંધ કરી લઇને પછી પાણીમાથી કાઢવા. જેમ કીધાથી દબાઓમાં ઑકસીજન લાગુ થયાથી તેમાંની વસ્તુ બીગડયા વગર લાંબા દીવસો રહી શકશે.

ફ્રુટ પુડીંગ.

સોજી પાકી સ્ટ્રૉબૅરી રતલ ૧॥, સોજી ખાંડ રતલ ૧॥ ને તોળા ૮, એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉના ગરની ૦। ઇંચ કરતાં પણ પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦॥, બ્રાઉન ઍન્ડ પૅલસનનો કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૧॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૧॥, તાજાં ઇંડાં ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, માખણ ખપ મુજબ.

સ્ટ્રૉબૅરીનાં ડીચકાં કાઢીને સોજી ધોવી અને એક પાશેર પાણીમાં દોઢ રતલ ખાંડ પીગળાવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો કરીને માહે સ્ટ્રૉબૅરી નાખી જરા ચાસવાળા સીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને ઉતારવો. ઘણો ઘાટ્ટ કરવો નહી. પછી એ બધું તથા પાઉની કાતરીઓ સમાય તેટલાં એક ઉંડાં બોલને પુરતું માખણ લગાડીને પછી પાંઉની કાતરીઓને સફાઇથી બોલમાંનાં માખણને અથડાવીને મુકવી અને તેની અંદર હેઠે શીરા સાથેજ મુરબ્બાનું એક પડ મુકીને પછી પાંઉનુ પડ કરી એ રીતે આખું બોલ ભરીને છેક ઉપર પાંઉનું પડ મુકવુ. ત્યાર બાદ એ બોલની અંદર બેસતી આવે તેવી એક છાછરી રકાબી યા છાલકી સૉસરને પુડીંગની ઉપર ઉલટી મુકીને તેની ઉપર છ સાત રતલનો વજન મેલી ચારેક કલાક સુધી પુડીંગને દાબી રાખવું. તે અરસામાં એક કલઇવાલી તપેલીમાં

કૉર્નફ્લૉઅરને જરા દુધમા બરાબર કાળવીને પછી માહે બધું દુધ મેલવી પેલી બાકી રહેલી આઠ તોળા ખાંડ નાખી ઇડાંને ભાંજી આવાના કાંટાથી ખુબ હોલવીને તે ભેળી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને જરા ઘાડું જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા મેલી ગમે તો એ દુધપાકને આઇસમાં ઠંડો કરવો, તેમ કીધેલો વધારે સારો લાગશે. પછી પુડીંગને દાબી રાખ્યાને ચાર કલાક થાયને ઉપરની રકાબી કાઢી નાખીને પછી પુડીંગ ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી છરીવડે બોલથી અલગું કરીને ઉડાં પુડીંગ દીશમા ઉલટાવીને આખું કાઢી તેની ઉપર થોડો થોડો કરી બધો દુધપાક પચાવીને રેડવો અને છેલ્લે જે બાકી રહે તેને દીશમાં નામવો. સ્ટ્રૉબેરીને બદલે સોજાં પાકાં લાલ પીચ અથવા અંજીરને છોલી પીચનાં બે ફાડચાં કરી માહેથી ઠરીયા કાઢવા અને એ બેમાંનું જે એક હોય તે દોઢ રતલ લઇને તેનો સ્ટ્રૉબેરીની કાની મુરબ્બો કરવો. પણ પીચનો મુરબ્બો બનાવતી વેળા કાઢી નાખેલા ઠરીયા અંદર પાછા નાખવા અને મુરબ્બો તૈયાર થયા પછી તે માહેથી કાઢી નાખવા.

ફ્રુટ સૅલેડ.

તાજી રાજબૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી, છોલેલાં સોજાં પાકાં અંજીરના કટકા, છોલીને ઠરીયા કાઢી નાખેલાં લાલ પીચના કટકા, છોલી ઠળીયા કાઢી નાખીને બબ્બે ફાડચાં કીધેલાં ગ્રીનગેજ, છોલી બરાબર આંખ કાપી કાઢીને ઘણુંજ બારીક સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના કટકા કાપેલું સોજું રસદાર અનેનાસ, છોલીને ઠરીયા કાઢેલી કાળી તાજી દરાખ અથવા છોલીને ઠરીયા કાઢેલી લીલી દરાખ, મીઠા સંત્રાનો, સોજાં પપેનાસનો તથા મોસંબીનો ગર એ સઘળા ફ્રુટમાંથી જેટલી જાતની મળી શકે તે સઘળી સરખે વજને બધી મળીને બે રતલ લઇને બધી સાથે ભેળવી અને જાદી છુટેલી લોફ શુગર અથવા સોજી શાકરીયા ખાંડ લઇ એ બધી ફ્રુટને બીલોરના સૅલેડ બોલ યા બીલોરનાં ઉંડાં દીશમાં પડેપડ ખાંડ નાખીને ભરી બે કલાક રાખવું. ત્યાર બાદ તેની ઉપર શૅરી એક વાઇનગ્લાસ, ઍંડી અડધું વાઇનગ્લાસ તથા નોયો એક લીકરગ્લાસ ભેળીને બધું રેડી છોલેલી બદામની ઘણીજ બારીક કાપેલી સ્લાઇસ પાચ

તોળા નાખી બીજો એક કલાક રાખ્યા બાદ સ્પંજકેકની સ્લાઇસને ભઠ્ઠીમાં કકરી ભુંજીને તે તથા વીહીપ્ડ ક્રીમ સાથે ખાવું અથવા અમથું ખાવું. દારૂ પસંદ નહી હોય તો તે ઓછો નાખી તેને બદલે ઘણો સોજો ગોલાબ થોડો નાખવો. શોખ હોય તો સારી જાતનાં પાકાં કેળાંને છોલી તેના ઘણુંંજ બારીક વેફર જેવી સ્લાઇસ કાપીને તે પણ ક્રૂટ ભેગી નાખવી. ક્રુટ ભરેલાં બોલને આઇસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂ લાગશે.

ફ્રુમેટી.

સોજાં છરેલા ઘઉં રતલ ०॥, ખાંડ શેર ૧॥, મોટી સુકી અંગુરી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ०।, સોજુ તાજુ દુધ શેર ૨, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ०॥.

મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢવા અને કરંટ સાથે એને ધોઇ સોજી કરીને કોરડી કરવી. ઘઉને મોટાં કલઇ ભરેલાં તપેલામાં પુરતા પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવા અને ચરીને બરાબર નરમ થાયને અંદર પાણી હોય તે કાઢી નાખી દુધ, ખાંડ તથા બધી દરાખ ભેળી પાછું ચુલે મુકવું અને અવારનવાર છુંટયા કરી કઠણ થવા આવે ને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને દીશમાં કાઢવું. મરજી પડે તો ટેસ્ટ મુજબ ઘણો સોજો ગોલાબ ભેળવો.

ફ્રેંચ રોલ.

આજ વીવીધ વાંનીમાં દીનર અથવા બ્રેક ફાસ્ટ રોલ છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ તેનાં કરતાં એ આટો કઠણ બાંધવો. પછી તેના આઠ ભાગ કરીને તેના લંબાચ્યા જાદા ગોળ વીટા જેવાં રોલ કરવાં અથવા અડધી ઇંચ જાદાં થાપીને તેને વીટાળીને વીટો કરીને રોલ બનાવવાં. ત્યાર બાદ એ રોલને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર ત્રણ ઇંચને અંતરે બધાં મુકી દીનર રોલમાં લખ્યા મુજબ ખમીર ચઢવા માટે રાખ્યા બાદ ભઠ્ઠીમાં મુકવાં અને ભુંજાઇને તૈયાર થવા આવે ને તાજા ઇડાંને દાહવી રોલની ઉપર ચોપડીને પછી પાછાં ભઠ્ઠીમાં મુકી તૈયાર થાયને કાઢવા.

ફ્રેંચ રેાલપર ઇડાં.

પદરખાનામાં બનાવેલાં ફ્રેંચ રેાલ તૈયાર મલે છે તેવાં પણ સેાડાવૉટરનાં નાનાં તંબલરના જેટલુંજ માટું ખાસ કરાવીને એક રેાલ લેવું અને તેની અડધી ઇંચ જાદી પાંચ સ્લાઇસ કાપી તે દરેકની વચમાંનું જરા પાંઉ કેાતરીને દાઢીયાં જેટલેા સરખેા ગેાળ ગાળેા કરવેા. તે પછી એ કાતરીઓને ધીમાં ફીકી લાલ તળી સફેદ કેારાં કાગજ ઉપર મુકવી. ત્યાર બાદ એક તદન સપાટ ખાંચા વગરનાં તળીયાંની ત્રાંબાની તદન કલઇ ભરેલી થાળીમાં એ કાતરીઓને ગેાઠવીને મુકી દરેકના ગાળામાં એકેક તાજું ઇડું ભાંજી તેની ઉપર જરા નીમક ભભરાવીને તેની ઉપર જરા માખણુ યા ક્રીમ મેલવી અને કાતરીઓની હેઠેથી ઇડું નીકળી નહી પડે તેમ સંભાળથી હલાવ્યા વગર થાળીને ઉંચકીને ભઠ્ઠીમાં મુકવી અથવા ચુલા ઉપર મુકીને થાળીની ઉપ. બીજું ઢાંકણુ ઢાકવું અને તેની ઉપર તેમજ થાળીની હેઠે છુટા છુટા ઇંગાર મુકી સફેદી બંધાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવાં. ગમે તેા મજાહનેા ખાટેા તીખેા સુકેા પકાવેલેા ખીમેા અથવા મસાલાની યા ખારી સુકી રાંધેલી ઝીણી ચણીયા બેાટીને કાતરીઓને થાલીમાં મુકયા પછી તેની કીનારીની ઉપર એનું ફરતું પતળું જેવુ પડ મુકીને પછી વચમાંના ગાળામાં ઇડાં ભાંજીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભઠ્ઠી યા ચુલાની ઉપર બનાવવાં.

ફલુમરી ઘઉંની.

સેાજા ખાંડવા ઘઉં રતલ ૦ાા, ખાંડ રતલ ૧, કરંટ દરાખ રતલ ૦ા, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦ાા તથા જાયફળ તેાળેા ૦ા, સેાજું દુધ શેર ૨, તાજાં ૪ ઇડાંની દાળ.

ઘઉંને ચુંટી સેાજા ધેાઇ બધાં છેાતાંને ઉફણીને કાઢી નાખી માટીનું સેાજું વાસણુ હેાય તેા તેમાં અને તે નહીં હેાય તેા પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પુરતાં પાણી સાથે ઘઉંને ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવા અને પાણી સુકાય તેા માહે બીજું ગરમ પાણી રેડયા કરી તદન નરમ થાયને ઉતારી અંદર પાણી હેાય તેા તે કાઢી નાંખી સુકા કરી માહે પેાણાશેર દુધ, ખાંડ તથા દરાખ ભેળી પાછું ધીમે બળતે મુકીને ધુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દેાહવીને બાકી રહેલાં એક પાશેર

દુધમાં મેળવીને તે ભેળા પાછું ચુલે મુકી ઘુંટીને ઘટ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ નાખવું. મીઠાસ ઓછો લાગે તો બીજી છુટેલી ખાંડ માહે નાખવી. ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ ઘણો સોજો ગોલાબ પણ નાખવો.

ફલુમરી ચીનાઈ સફેદ ઘાસની.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૭, ઝુડીનું ચીનાઈ સફેદ ઘાસ તોળો ૧, સોજુ દુધ શેર ૧, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

ઘાસને સોજુ ધોઇ એક શેર ઠંડા પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે મુકી ઘાસ પીગળેને ગરમ રાખવા માટે થોડા ઇંગાર ઉપર રાખવું. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાંખી તેમાં એ દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ધગધગતે ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરી બરાબર કકડેને પીગળાવેલુ ઘાસ ભેળીને ઘુંટયા કરવુ અને કઠણ થાયને ઉતારી ગોલાબ તથા વૅનીલા મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવું ગમે તો મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને ઠંડું કરવું.

ફલુમરી ચોખાના આટાની.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।, સોજુ દુધ શેર ૦॥।, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં જરા દુધમાં આટાંને બરાબર મેળવવો અને બાકીનાં દુધને કકરો પાડીને એ આટામાં જરા જરા કરી બધું મેળવી ખાંડ તથા છાલ નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઘુટી ઘટ થાયને ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી કઠણ થાયને કાઢીને આએ વીવીધ વાંનીમાં પતળાં કસ્ટર તથા ક્રીમ છાપેલી છે તે કોઇ પણ બનાવીને ઉપર રેડવું. ગમે તો મેળવણી ઘટ થાય પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ થોડો સોજો ગોલાબ ભેળીને પછી ઉતારવું.

ફલુમરી ચોખાના આટાની ૨ જી.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરના ચોખાનો આટો રતલ ૦।, સોજું દુધ શેર ૧, સોજુ

ઝીણું આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧॥, બ્રેંડી નાના ચમચા ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૫, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવવી ખાંડ તથા આઇસીનગ્લાસ નાખી ધીંગારે ઉંધાડું મુકી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને આઇસીનગ્લાસ તદન પીગળે અને મેળવણી કઠણ થાયને ઉતારી ઍસૅન્સ તથા બ્રેંડી ભેળી એ મેળવણીમાંથી અડધીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરવી અને બાકીની અડધીમાં રંગ આઇસક્રીમનો આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તે રંગ મેળવણી શીકી લાલ થાય તેટલો થોડો ભેળીને ગરમ રાખવા માટે સેજ તાપ આગલ મુકવી અને મોલ્ડમાં ભરેલી સફેદ મેળવણી બંધાયને તેની ઉપર એ રંગીન રેડીને મોલ્ડને ઠંડાં પાણીમાં અને ગમે તો આઇસમાં મુકવું અને બંધાય પછી મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને વુર્તજ કાઢી લઇને પછી ઉલટાવીને માહેથી કાઢવું.

ફલુમરી ફ્રેંચ.

દરીની દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, સોજ્જું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧॥, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ તથા આઇસીનગ્લાસ નાખી ધીંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને બધું બરાબર પીગળેને ખાંડ મેળવીને ઉતારી ઍસૅન્સ તથા ગોલાબ ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. મોલ્ડ આઇસમાં મુકીને ઠંડુ કીધેલું વધારે સારૂં લાગસે. ગોલાબને બદલે ગમે તો વેનીલામાં ગોલાબનાં ઍસૅન્સનાં પાંચ ટીપાં ભેળવાં.

ફાકી ઝાડો બંધ કરવાની.

એળચી તોળો ૦॥, નાનું જાયફળ ૦।, નવી વરીયાલી; ખસખસ તથા ચીનાઈ ખરી શાકર દરેક નવટાંક, દાડમની સુકી છાલ: સુંઠ તથા નવા ધાણા દરેક તોળો ૦।.

એળચીને છલટાં સાથે આખીજ ઠીકરાં ઉપર કાળા જેવી ભુંજીને બારીક આટા જેવી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવી અને બીજે

બધો સામાન પણ એમજ જુદો જુદો રતાસપર ભુંજીને ગરમ ગરમનેજ છુંદીને ચાળવો. પણ ખસખસને આમથીજ છુંદવી, એને ચાળવી નહી. શાકરને પણ બારીક છુંદીને ચાળવી. પછી બધો સામાન ભેળીને કાચના બુચની પોહોળાં મોહોંની સીસીમાં ભરી મુકવી અને બપોર રાતનું ભોજન લીધા પછી ઉપસેલી ભરેલી એકેક ચમચી ભરીને એ ફાકી ખાવી. એનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને ચાલુ ઝાડાને તેમજ મરડાને પણ ફાયદો થાય છે. માગુસ્તાનની સુકી છાલ હોય તો તે પણ ૦ા તોળાને ઉપર મુજબ ભુંજી છુંદીને બીજા સામાનમાં ભેળવી.

ફાકી મરડાની ઇંદરજવની.

થોડાં સોજાં ઇંદરજવને સાફ કરી ઇંગારે ઠીકરાં ઉપર મુકી સફેદ કોરાં કાગજનો ડુચો કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી જરા સેકાયને ઉતારીને એક રકાબીમાં કાઢી બેઉ હાથની હથેલીવડે ચોળીને છલાં નીકળે તેને ઉફણીને બધાં કાઢી નાખીને સોજી ખલમાં બારીક આટા જેવાં છુંદવાં અને સખત મરડો થયલો હોય યા ઝાડામાં લોહી પડતું હોય ત્યારે દીવસમાં બેથી ત્રણ વખત એ છુંદેલાં ઇંદરજવ એક ચમચી લઈ તેમાં છુંદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર બે ચમચી મેળવીને એ ફાકીને પછી ઉપરથી ઠંડું પાણી પીવું. એ ફાકીથી બે ત્રણ દીવસમાંજ ફાયદો થાય છે.

ફાકી મરડાની ખસખસના પોસની.

તદન સોજાં મોટાં ખસખસનાં પોસ પાંચ લેવાં અને સોજી પાંચ તોળા એળચી લેવી અને એ બેઉને જુદું જુદું ઠીકરાંની ઉપર મેલી ફેરવ ફેરવ કરીને નજાહતું લાલ ભુંજી સોજી પીતળની ખલમાં બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તેને પાછું છુંદીને ચાળીયા કરી છેલ્લે સેજ રહે તે ફેંકી દેવું. પછી એક શેર ચીનાઈ ખરી શાકરને છુંદી એમજ ચાળીને બધું સાથે બરાબર મેળવી કાચના ચપટ બુચની બરણીમાં ભરવું અને સખત મરડા ઉપર એ ફાકી સહવાર સાંજ એકેક નાનો ચમચો ભરીને લઇને પછી ઉપરથી થોડું ઠંડું પાણી પીવું. એ ફાકીથી મરડાને ઘણો જલદી ફાયદો થાય છે,

ફાકી શાકર એળચીની.

સોજી નવી કાગડી એળચી એક તોળો લેવી અને સાફ ઠીકરાંને ચુલા ઉપર ધીમે બળતે મેલી તેની ઉપર છલટાં સાથેજ આખી નાખી સફેદ કોરાં કાગજના કુચાથી અથવા નાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બધી એળચી એક સરખી ઘણુજ પેરા કૉફી કલરની ભુંજાયને ઉતારી પીતળની સાફ ખલમાં છલટાં સુધાંજ ઘણી બારીક પાઉડર જેવી છુંદી ઘણીજ બારીક તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું. તે પછી દસ તોળા ચીનાઈ ખરી શાકરને પણ એળચીની કાની છુંદી ચાળીને બેહુ જુદી જુદી બરણીમાં ભરી મુકવું. જે માણસનો કોઠો નબલો હોય અને ખાનું બરાબર હજમ થતું નહી હોય તેને બપોર રાતનું ભોજન લીધા પછી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ સાથે સપાટ ભરેલી એક ચમચી એળચી ભેલીને ફાકી લેવી. તેથી ખાનું હજમ થાય છે અને કોઠો પણ કબજ રહે છે. બરાબર ફેર પડે પછી ફાકી ઓછી લેવી અને જરૂર નહી હોય તો પછી બંધ કરવી. એનેથી ફાયદો થાય છે.

ફાલુડો કૉર્નફ્લૉઅરનો.

Brown & Polson's કૅર્નફ્લૉઅર તોળા ૭, સોજી ખાંડ શેર ૦।, રાજબૅરીનાં વેલાતી સીરપના જેવા લાલ રંગનું નહી પણ શાકરના શીરાનાં જેવા રંગનું મજાહનું ઘણું સોજું ગોલાબનું ગામઠી શરબટ આવે છે તેવું પાઇંટ ૧।।, સોજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૦।।, સબજાનાં (ત્રુકમરીનાં) ઝીણાં નહી પણ મજાહનાં મોટાં બીયાં ચુંટેલાં તોળો ૧.

પહેલ થોડા પાણીને કકડાવી ઠંડું પડેને કપડાંથી ગાળીને તેયાર રાખવું અને તેમાંથી એક પાશેર ભરીને પાણીમાં સબજાનાં બીયાંને દોઢેક કલાક ભીનવી રાખવાં. પછી એક તદન કલઈ ભરેલી ઉમા ઘાટની સાંકડી પણ ઉંડી તપેલીમાં ઉપલું ગાળેલું ઠંડું પાણી દોઢ શેર એટલે દોઢ બાટલી રેડીને તેમાં પહેલે એક પાઇંટ જેટલું શરબટ રેડીને ચાખી જોવું અને પીવાય તેવું મજાહનું મીઠું થયલું હોય તો પણ તેમાં બીજું થોડું શરબટ ભેળીને વધારે મીઠું કરવું. કારણ પછી તૈયાર કીધેલા ફાલુડામાં આઇસ નાખ્યાથી તેનાં પાણીને લીધે પછી મીઠાસ ઓછો થાય છે. તે પછી એ શરબટવાળી તપેલીમાં

હેઠે બેસી જાઇને તેને અથડે તેટલું નાનું નહી પણ તેના કાંથાની ઉપર બેાયાંનેા નીચલેા ભાગ બેસ્તેા રહે તેવું જરા મેાટાં આંધરાંનું સાફ બેાયું તપેલીની ઉપર મેલીને તેની ઉપર સેાજું કપડું ઢાંકીને તૈયાર રાખ્વું. ત્યાર બાદ એક સાફ બેાલમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી તેમાં પેલાં ગરમ કરીને ઠંડાં પાડેલાં પાણીમાંથી દોઢ પાશેર પાણી લઇ માહે જરા જરા કરીને એ બરાબર મેળવવું. તે પછી એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પેલી ઉપર સામાનમાં લખેલી એક પાશેર ખાંડ પીગળાવી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં ભેંસનું દુધ રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તેમાં કકરેા પડવા માંડે ત્યારે પેલેા ભીનવેલેા કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછેા ચમચા વડે સાન્ોકાની મેલવવેા. તેટલાં ચુલા ઉપરની તપેલીમાં પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે તપેલીને ઉતારી પાડી પેલા મેળવેલા કૉર્નફ્લૉઅરને ઝીણી ધારે એમાં રેડતાં જઈ અંદર સારીકાની મેળવીને કલઇ ભરેલી હલકી કરછીથી જરા ઘુંટીને પછી પાછું ચુલે મેલીને ઘુંટયા કરી સેજ ઢીળું જેવું થાયને ઉતારવું. કારણ કઠણ થયાથી તેનાં બીયાં પાડવાની મહેનત પડે છે અને વળી તેનાં બીયાં પતલાં લાંબા થાય છે, પણ સેજ ઢીળું રાખ્યાથી તેનાં બીયાં મજાહનાં ફુમકાં અને જાહાં પડે છે માટે ઢીળુ ઉતારી તેની અંદરની વરાળ બધી ઉડી જાય અને ગરમ હેાય ત્યારેજ પેલાં તપેલાંની ઉપર મુકેલાં બેાયાંની અંદર એ રાંધેલેા બધેા કૉર્નફ્લૉઅર નાખ્વેા અને કરછીના હેઠેના ગેાળ ભાગને બેાયાંમાં રેડેલાંની અંદર ઘણેા જલદી જલદી ગેાળને ગેાળ ઘસવેા. જેમ કરતાં કૉર્નફ્લૉઅરનાં બધાં ફુમકાં સફેદ બીયાં તપેલીમાંનાં શરબટ સાથનાં પાણીમાં એકઠાં થશે અને પછી ઠરીને તે કઠણ થશે. એ રીતે બધાં બીયાં પાડીને એમા પેલાં પાણીમાં ભીનવેલાં સબજાનાં બીયાં નાખીને પછી પીયલાં એક રતલ આઇસના મેાટા કટકાને માહે નાખ્વા અને તે પીગળેને ઠંડેા થયલેા ફાલુદેા પીવેા અને મરજી પડે તેા માહે આઇસ નાખ્વાને બદલે ફાલુડાનાં વાસણને આઇસમાં મુકી ઠંડેા કરીને પીવેા. જેા ગેાલાબનું સરબત નહી હેાય તેા પછી ઘણેા સેાજેા ગેાલાબ દેાઢ પાશેર એટલે પેાણી પાઇંટમાં પેાણેા બે શેર અને વધારે મીઠેા ફાલુડેા જોઇયે તેા બીજી નવટંક ખાંડ વધારે નાખી પીગળાવીને ચુલે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને તેમાં બરાબર કકરા પડે ત્યારે

ઉતારી ઉપર મેલ હોય તેને ચમચાથી કાઢી નાખી શીરો તદન નીતરો કરી ઉપર શરબટના ફાલુડામાં જેમ તપેલાંમાં રેડીને તેમાં સબજાનાં ભીનવેલાં બીયાં મેળવા લખ્યું છે તે રેડો એને તૈયાર કરી રાખીને પછી તેજ રીતે એમાં રાંધેલા કૉર્નફ્લૉઅરનાં બીયાં પાડીને પછી તેજ રીતે આએ ફાલુડો તૈયાર કરવો.

ઉપર લખેલી બીજી રીતે બનાવવા જેટલો વધારે ગોલાબ નહી હોય તો પછી એક તપેલીમાં પોણા બે શેર અને વધારે મીઠો કરવો હોય તો નવટાક ખાંડ વધારે નાખી તેમાં એક પાશેર પાણી ભેળીને ચુલે મુંકવુ અને બધી ખાંડ પીગળે તેટલાં અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવી મેલ આવે તે કાઢયા કરી મજાહનો નીતરો ઘાડો શીરો થાયને ઉતારીને તેમાં પેલાં કકડાવીને ઠંડાં કરી રાખેલાં પાણીમાંથી દોઢ શેર એટલે દોઢ બાટલી પાણીને બરાબર મેળવીને પછી પેલાં ફાલુડાનાં બીયાં પાડવા માટે તૈયાર કરી રાખેલાં તપેલાંમાં રેડીને તેમાં સબજાનાં ભીનવેલાં બીયાં ભેળાને પછી ઉપર મુજબના રાંધેલા કૉર્નફ્લૉઅરનાં બીયાં એમાં પાડવાં. અને તેજ રીતે એ ફાલુડો તૈયાર કરી માહે ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચાર પાંચ ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ભરીને તે નાખીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબ માહે આઇસના કટકા નાખવા અથવા આઇસમાં ફાલુડો ઠંડો કરવો. પણ આએ ત્રીજી રીતે બનાવવા માટે થોડો પણ ગોલાબ નહી હોય તો પછી બીજી રીતે બનાવવા લખ્યા મુજબ ફાલુડો બનાવી તેમાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવેલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોજ પાંચ છ ટીપાંજ નાખવાં. બીજી તથા ત્રીજી રીતે બનાવેલો ફાલુડો પણ ઘણો સારો થાય છે. ઉપર લખેલા સામાનનો આઇસ નાખ્યા અગાઉ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલો તૈયાર ફાલુડો ચૌદ પાશેર એટલે સાડા ત્રણ શેર થાય છે. ઘણો ફાલુડો બનાવવા માટે ઉપર લખેલા હીસાબથીજ બધો સામાન, શરબટ, ખાંડ, પાણી વગેરે બધું વધારેજ લેવું, તેમાં વધઘટ કરવું નહી.

ફાલુડો ઘઉંના દુધનો.

સોજું સુકું ઘઉંનું દુધ તોળા સાતને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજું ઠંડુ પાણી બે શેર રેડી તેમાં દુધને બરાબર ભેળીને માહે એક પાશેર ખાંડ પીગળાવવી. પછી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર કલઈ ભરેલી કરછીથી ઘુંટયા કરી ઉપર

કૉર્નફ્લૅાઅરના ફાલુડામાં જુદી જુદી ત્રણ રીતથી ફાલુડો બનાવવા છાપેલું છે તેમાંની ગમે તે એક રીતથી કૉર્નફ્લૅાઅરને બદલે આએ રાંધેલાં ઘઉંનાં દુધનાં બીયાં પાડીને તેજ રીતે આએ ફાલુડો તૈયાર કરવો.

ફાલુડો દુધપાકનો.

સોળ તાજાં બે શેર ભેંસનાં દુધને કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને માહે બરાબર એક કકરો આવેને સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક પાશેર લઇ તેમાં કાંઇ કચરો હોય તે કાઢી સોજી કરીને દુધમાં ભેળી માહેલું દુધ લગભગ પોણા શેર જેટલું બળીને સવા શેર જેટલું રહેને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા ત્રણ ચાર ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. પછી ઉપર ફાલુડો કૉર્નફ્લૅાઅરનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબના તેટલાંજ સબજાનાં બીયાંને ચુંટી સોળ એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં અને તેમાંજ લખેલી રીતે કૉર્નફ્લૅાઅર રાંધી નેવાંજ સોળા અમથાં મોળાં ઠંડાં પાણીમાં તેજ રીતે બીયાં પાડીને પછી બીજાં ઘણાં ઝીણાં આંધરાંના બોયાં અથવા ચાળણીને એક તપેલીની ઉપર મેલી તેમાં પાણી સુધાંજ બીયાં નાખવાં અને અંદરનું બધું પાણી નીકળી જાયને માહે રહેલાં બધાં સફેદ બીયાં રાખવા અને પેલા બાળેલાં દુધમાં પહેલે પાણીમાં ભીનવેલાં સબજાનાં બીયાં ભેળીને પછી એક રતલ આઇસનો ભુકો કરી માહે તે મેળવવું. ત્યાર બાદ પેલાં રાંધેલાં કૉર્નફ્લૅાઅરનાં બીયાંને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે ભેળવાં. એ ફાલુડો વધારે સારો લાગે છે. જો રંગીન ફાલુડો કરવો હોય તો ઉપર દુધને બાળીને ઘાડું કરવા લખ્યું છે તેમ કરી ઠંડું થાયને આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે થોડો તેમાં બરાબર મેળવીને મજાહનું આઇસક્રીમના રંગનું કરવું અથવા એ બાળેલું દુધ સફેદજ રાખી કૉર્નફ્લૅાઅરને રાંધીને ઉતાર્યાં પછી તેમાં એ રંગ થોડો નાખી બરાબર મળવીને ઘેરા આઇસક્રીમના રંગનું કરીને પછી એનાં બીયાં પાડવાં. ગમે તો કૉર્નફ્લૅાઅરને બદલે ઉપર ફાલુડો ઘઉંનાં દુધનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ રાંધેલાં ઘઉંનાં દુધનાં બીયાં પાડીને તેનો એજ રીતે ફાલુડો કરવો.

ફાલુડો મલાઈનો.

ભેળ વગરનું સોજું ચોખ્ખું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૧॥, તાજી કડણ મલાઇ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, તુકમરીનાં તથા ઇસબગોલનાં બીયાં દરેક તોળો ૦॥, ઘણોજ સોજો ગોલાબ તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

બેઉ જાતનાં બીયાંને ચુંટી ગરમ કરી ગાળીને ઠંડાં કીધેલાં એક પાશેર પાણીમાં ચાર પાંચ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી માહે પાણી હોય તો તે કાઢી નાખવું. મલાઇને કોડીનાં બોલમાં નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ ઘુંટીને સારીકાની મેળવવી. પછી દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉઘાડું મુકી માહે એક કકરો પડેને ખાંડ ભેળીને પછી દુધને બાળી એક શેર જેટલું કરને ઉતારવું. અને સેજ ગરમ જેવું હોય ત્યારેજ મલાઇમાં બરાબર મેળવીને પછી પેલાં ભીનવેલાં બીયાં ભેળી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા તથા ગોલાબ ભેળવું. પછી પીતી વખત એક રતલ આઇસના ભુકાને અંદર ભેળીને ફાલુડો પીવો. એ ફાલુડો મજાહનો લાગે છે.

ફીરની.

રંગુનનો હલવો ચોખા આવે છે તે ચોખા તોળા ૪, સોજી ખાંડ શેર ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર ઘણાજ બારીક મેસ જેવા પીસવા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં પીસેલા ચોખાને બરાબર મેળવીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી ગોલાબ ભેળી કોડીની જરા ઉંડી રકાબીઓમાં રેડી બંધાયને ખાવું. મરજી પડે તો મીઠી બદામની બાર પંદર બીજને છોલી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપીને ફીરનીને રકાબીમા રેડયા પછી ઉપર એ ભભરાવવી.

ફુલકાં.

ઘઉંને ઘરમાં દલી ચાળીને થુલું તથા જાદો રવો કાઢી નાખ્યા પછી રહેલો આટો અડધો રતલ લેવો અને તેમાં બે તોળા ઘી મેળવી અડધો તોળો નીમકને અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં ભેળા ઘટે તેટલું ખારૂં ઠંડું પાણી નાંખીને સેજ પોચો જેવો આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખવો. પણ તે પછી એ બાંધેલા આટાની સપાટીપર પોપડી બંધાય છે અને તે અંદરજ રહે તો પછી રોટલી વણવામાં અડચણ થાય છે અને સફાઇદાર ઘણી પતળી વણાતી નથી તેમજ ભુંજાતાં આખી ફુલતી પણ નથી, તેટલા માટે પાછો સારીકાની મસળીને પેલી પોપડી ભાંજીને આટો સફાઇદાર કીધા પછી તેના બારથી ચઉદ સફાઇદાર ગોળા કરી બીજા ચોખાના યા ઘઉંના આટાના સાટામાં રોળવા. તે પછી ગોળ પાતળાની ઉપર સાટો નાખી ઉપર પણ સાટો નાખીને ઘણીજ પતળી કાગજ જેવી મજાઉની સરખી ગોળ રોટલી વેળણથી વણવી અને ચુલાની પાશે રાખમાં થોડા ઇંગાર પાથરીને સરખા મેલીને પછી સાફ ઠીકરને બળતે ચુલા ઉપર મેલી તે બરાબર ટપને ધોતાં કપડાંના નાના કટકાનો ડુચો કરી તેને જરા ઘીમાં બોળી તે વડે ઠીકરાને ઘસીને લુછવું, તેમ કીધાથી રોટલી ઠીકરાંને વળગતી નથી. તે પછી તેપર રોટલી નાખવી પણ પડને વધુ વખત એમજ રાખીને ભુંજવી નહી પણ ઠીકરાંપર નાખતાં વાર સેજ વારમાંજ તુર્ત તવાયાથી પડ ફેરવી નાખી બીજું પડ બરાબર ભુંજાયને કાઢીને પેલા પાંથરેલા ઇંગારની ઉપર પેલું પેહલું સેજ ભુંજાયલું પડ લાગે તેમ મુકવી એમ મુકયાથી જરા વારમાંજ આખી રોટલી ફુલી જશે. તે પછી એ પડને વધુ સેકવું નહી. કારણ તેથી ડાઝી જશે માટે તુર્તજ કાઢી લઇ રોટલીનાં એકજ પડની ઉપર જરા ચોપડીને વાળીયા વગર આખી એમજ ધોતાં કપડાંમાં રોટલી મુકીને તેમાં વીંટાળી લઇ એ રીતે બીજી બધી રોટલી બનાવી ભુંજી ઘી લગાડીને એકેકપર ચોડ કરીને મુકવી.

બટક કૉર્નફ્લૉઅરનાં બનાવેલાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બમણુ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તે પ્રમાણે એક નાળીયેરનું બનાવવું. પણ એમાં સફેદ બમણુ

શોભશે નહી તેટલા માટે સોજી બનારસી મેદા ખાંડ લેવી અને તે નહી હોય તો પછી એ ખમણમાં લખ્યું છે તેના કરતાં ખાંડ હ્દી તોળા ઓછી લઈ તેને બદલે સોજો લાલ ગોળ હ્દી તોળા લેવો, તેથી ખમણ રતાસપર થશે. કેસર નાખેલું ખમણ પસંદ હોય તો એજ ખમણમાં લખેલો બધો સામાન લેવો પણ એમાં ઍસૅન્સને બદલે સોજી ખરી કેસર પાંચ વાલને સેકી બારીક વાટી એક ચમચી ગોલાબમાં મેળવી તેજ રીતે ખમણ બનાવીને ઉતારતી વખતે ઘટે તેટલી કેસર ટેસ્ટ મુજબ ભેળવી. અને એ ખમણમાં ખાંડ સફેદ લેવી. ત્યાર બાદ એક મોટી છાલકી રકાબીમાં બધાં ખમણને રકાબીની કીનારી સુધી સફાઈથી સપાટી સુધી સરખું પાંથરવું અને આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૅાઅરની ખીચીના ફરમાસુ છાપેલા છે તેમા લખેલી રીતે Brown & Polson's કૉર્નફ્લૅાઅર ૦। રતલ લઇ તેની ઘણીજ કઠણ ખીચી બનાવી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મસળીયા બાદ ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા પછી આએજ વીવીધ વાંનીમાં બટક પટેટાનાં બનાવેલાં કરી છાપેલાં છે તેજ રીતે પણ પટેટાને બદલે એ કૉર્નફ્લૅાઅરની ખીચીનાં તેટલાજ મોટાં બટક બનાવવા. અને તેમાં પટેટાનું પાઇ બનાવીને તેની ઉપર બટક મુકવા છાપેલું છે તેને બદલે ખમણ ભરેલી રકાબીમા તેજ રીતે એ બટકને ગોઠવવાં એ ખીચીનાં બટક બનાવતી વેળા પાખને પેટાથી છુટી પાડતાં ચમચીના ડાંડાને ખીચી વળગી જાય છે તારે વારંવાર ચમચીના ડાંડાને કપડાંથી નુછીયા કરી સેજ ગોલાબમા ભીનવીને લેવો બટકની ચાંસનુ મચ્યું કાઢી નાખીને પછી એ બટકને ખમણની સાથે ખાવાં. એ બટક ઘણા શોભે છે.

બટક કાદા પટેટામાં.

તફ નહી પણ કુમળુ મજાઉનું મોટું ફરખે બટક ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૨, સારી જાતના સોજા મોટા પટેટા શેર ૧॥, ઘી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બટકને કાપી સમારી સોજું કરી કટકા

કાપીને ધોવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા અને પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ અથવા ચાર ચાર કટકા કાપીને એને પણ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. મોટા કાંદાને છોલી વઘારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપવા અને કલઈ ભરેલા પોહોળા પાઠીયામાં ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તે કકડેને માહે ઝીણા કાંદા નાખી અવારનવાર ચમચથી ફેરવી મજાહના લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને કાપેલા કાંદા નાખી તેને લાલ તળી તેમાં આદુ લસણ મેળવી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ત્યારે.બટકના કટકા તથા નીમક નાખી ચમચે ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને જરાવારે ઉંઘાડીને પાછું ચમચ ફેરવીને મેળવી માહે છુટેલું પાણી બળીને બટક તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને સાધારણ બળતે રાખવું, તે પછી થોડેવારે ધગધગતે ધુંગારે રાખી ઘટે તો બીજું પાણી ઢાંકણપર આપ્યા કરવું અને બટક નરમ થવા આવેને પટેટા ભેળવા અને તે જરા નરમ થાય ત્યારે તળેલા ઝીણા કાંદા ભેળી બધુ ચરીને ધીપર આવેને ગરમ મસાલો ભભરાવીને ઉતારવું. ગમે તો મોટા પટેટાને બદલે જરા મોટા દમારી પટેટા લઇ તેને બાફીને છોલી ઉપર લખ્યા કરતાં નવટાંક ઘી વધારે નાખી પહેલે એ પટેટાને તળી કાઢ્યા પછી ઝીણા કાદા તળીને તેને કાઢી લીધા બાદ કાપેલા કાદા તળી આદુ લસણ વઘારીને બટક રાંધવા મુકવું અને તળેલા ઝીણા કાંદા નાખતી વખતેજ એ તળેલા પટેટા પણ સાથે નાખીને ઉપર પ્રમાણે બટક થાયને ઉતારવું. ઝીણા કાંદા આખા રહેલા પસંદ નહી હોય તો પટેટા નાખવાની પણ અગાઉ તેને નાખવા. એકથી વધારે બટક પકાવવાં હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં પણ પાણી ઓછુંજ નાખવું જોઇયે. બટકનું ચામડું હજમ થઇ શકતું નથી માટે તે ખાવું નહી, ફક્ત માસજ ખાવું.

બટક કાંદા પટેટામાં રંધું.

તર નહી પણ મજાહનું કુમળું મોટું ફરપે બટક ૧, સોજ મોટા પટેટા, મોટા કાંદા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧॥, ઘી શેર ૦॥, આદુ તોળા ૩, લસણ તોળો ૧॥, તાજાં ઇડાં ૪, વેલાતી સાસ તથા લીંબુના રસ દરેક નાના ચમચા ૬, વેલાતી ચટણી

સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, બારીક કાપેલી સૅલરી, પાર્સ્લી તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ગોવાનાં સુકાં મરચાં ૨, જાદાં લીલાં મરચાં ૬, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૭, નીમક ખપ મુજબ.

ઉપર લખેલા સામાનમાંથી પોણો શેર મોટા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. એક પાશેર પટેટાને છોલીને કાંદાનીજકાની ભુકો કાપવો. એક તોળો આદુ તથા અડધો તોળો લસણને છોલીને બેઉનો બારીક ભુકો કાપવો કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં બે મરચાંને ધોઈ કોરડું કરીને બારીક ભુકો કાપી સૅલરી તથા પાર્સ્લી સાથે ભેળવું. પાંઉના ગરનો હાથવડે ભુકો કરવો. પછી એ બધા સામાન સાથે મરી, હળદ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી ગરમ મસાલો તથા અડધો તોળો નીમકને બરાબર મેળવી કોડીનાં બોલમાં ભરીને ઢાંકી મુકવું.

ઝીણા કાંદાને છોલીને આખા રાખી એને તથા બાકી રહેલા પટેટાને છોલી પટેટાનાં બે ફાડચાંમાં કાપી બેઉને જુદું જુદું ઠડાં પાણીમાં ભીનવવું. બાકી રહેલાં આદુ લસણને છોલીને સુકાં મરચાં સાથે પીસવું. આગે વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બટકને કાપી સમારી કટકા કાપીને સાજું ધોવું. પછી એક કલઇ ભરેલા જરા મોટા પાટીયામાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડેને તેમાં બટકના કટકાને લાલ તળી આધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને પછી પટેટાનાં ફાડચાંને તળી ઉતારીને કાઢવું. તે પછી બધા મોટા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકા જેવા કાપી એને ઘીમાં રીકો લાલ તળી મરચાં સાથનાં આદુ લસણને વધારી તપેલીને ઉતારીને માહેથી એ કાઢી લેવું. તે પછી તપેલીમાં બટકના બધા કટકાને પાશે પાશે મુકીને પછી તેની ઉપર ઝીણા કાંદાને ગોઠવ્યા બાદ તેની ઉપર તળેલા કાદા પાંવરી એક તોળો નીમકને ઉપરથી ભભરાવી દોઢ શેર ગરમ પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું. તેટલાં બીજાં માણસે પેલા બોલમા ભરેલા સામાનના બે ભાગ કરી સાજાં મલમલનાં કપડાંમાં જુદાં જુદાં જરા ઢીલાં બે પોતલાં બાંધીને તપેલી ચુલે મુકતી વેળા માહે એ મુકવાં અને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું. બટક જરા નરમ થાય ત્યારે પોતળાં ઉંચકી બાફેલાં ઇંડાંને છોલી ઉપર તે આખાંજ

મેલી પટેટાનાં તળેલાં ફાડચાં પાંથરીને ઉપર લીલાં ચાર મરચાં નાખીને પછી પોતળાને પાછાં મુકવાં. પણ તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવે તોય બટક ચરચું નહી હોય તો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરવું અને બટક ચરીને બરાબર નરમ થાય અને અંદર બે પાશેર જેટલી ગ્રેવી રહે ત્યારે અંદરજ પોતળાંને છોડીને તેમાં લીંબુનો અડધો રસ તથા અડધો સૉસ ભેળીને પાછાં પોતળાં બાંધીને ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર કોલસાના ઇંગાર મેલી હેઠેનું બળતું ઇંગાર બધું કાઢી નાખી ઉપરથી મજાહનું લાલ થાયને ઉતારવું. અને ખાવાની જરાવાર અગાઉ પોતળાંને કાઢી બાકીનો સૉસ, લીંબુનો રસ, ગરમ મસાલો તથા વેલાતી ચટણી બધું ભેલીને તપેલીમા ઉપરથી ફરતુ રેડીને પોતળાંને પાછાં અંદર મુકીને દમપર મેળવું અને ખાતી વેળા પોતળાં છોડીને તેમાં બધું ભરેલું જેને સાધારણ રીતે પોટીસ કહે છે તે બધું કાઢીને જુદાં દીશમા મુકવું. ઉપલીજ રીતે પણ બટકને બદલે એક મોઠી ઇંડાંની ભરેલી મરઘીને પણ પકાવવી.

બટક પટેટાનાં બનાવેલાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પાઇ પટેટાનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ દીશને બદલે મોઠી સુપપ્લેટમાં બનાવીને ભુંજવું અને થોડી સોજી તાજી કોથમીરનાં પાદડાં તથા પાર્સ્લીનાં પાદડાંને ધોઇને તદનજ કોરડાં કરી પાઇની ઉપરનો પટેટો દીશે નહી તેમ તેની ઉપર સફાઇથી એ પાદડાંનું પતલું પડ મુકવું. ત્યાર બાદ આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સારી જાતના સોજા મોટા બે શેર પટેટાને બાફી મૅશ્ડ કરીને પછી એ પટેટાના મરઘીના મોટાં ઇડાં જેટલા બધા એકસરખા તોળીને ભાગ કરી તેના ઘણા સફાઇદાર અને સેજ પણ ફાટફુટ વગરના પાચ છ લબ ગોળ ગોળા કરવા અને તેના એક છેડાપરથી પટેટાને ઉપર કાઢી તેની મજાહની મરોડદાર બટકની ડોકી કરવી અને તેની સામેના બીજા છેડા તરફ પુછડીનો ઘાટ કરી જાણે બેઠેલાં બટક હોય તેવો મજાહનો પગ વગરનો આકાર કીધા પછી તેની સપાટી ઉપર ચમચીના ડાંડાનો છેડો ફેરવીને તે વડે મજાહની સફાઇદાર કરી એળચીના મોટા કાળા દાણાને માથાની ઉપર તેની બેઉ બોરડુની જગ્યા ઉપર અકેક દાણો દાબીને બે આંખ્યો કરવી. એળચી નહીજ હોય તો પછી લવંગને કાપીને

દાણા જેવુ કરાને તે લેવા. અને સોજાં કઠણુ પીલા રંગનાં અને તે નહી હોય તો પછી લાલ રંગનાં સુકાં ઝીણાં પતળાં મરચાંનો અણી તરફનો એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો કટકો કાપી તેને બટકની ચાંસની જગ્યા ઉપર જરા ઢલતો ખોસ્વો. ત્યાર બાદ ચમચીના ડાંડાના છેડાવડે બેઉ બોરદુપર પાંખનો ઘાટ કરી તે બરાબર જણાય તેમ તેને પેટાંથી છુટી પણ ગર્દન આગલથી બરાબર વળગેલી રાખવી. પણ એમ પાંખ કરતાં ચમચીના ડાંડાને પરેટા વલંગી જઇ ચમચી ખડબચડી થાય છે માટે વારંવાર ડાંડાને નુછીને લીસો રાખવો. ત્યાર બાદ એ તૈયાર કીધેલાં બટકને ઉપર લખેલાં પાઇની બાહેરની કીનારી તરફ બધાંની ડોકી આવે અને બધાંની પુછડી વચમાં અંદરની બોરદુ રહે તેવી રીતે કોથમીર યા પાર્સ્લીની ઉપર બરાબર સરખાં ગોઠવી ઠેરવીને મુકવાં. એ બટક બનાવવામાં હાથની સફાઈ ઘણી જોઇયે છે અને બધાં એક સરખાં મરોડદાર ડોકનાં બનાવ્યાં હોય છે તો જાણે લીલોત્રીમાં બટકનાં ઘણાં ઝીણાં બચ્ચાં બેઠેલાં હોય તેવાં જોવામાં ઘણાં સરસ લાગે છે, ખાતી વેળા બટકની ચાંચમાંનું મરચું તથા પાઇની ઉપરની કોથમીર અથવા પાર્સ્લી કાઢી નાખવું.

બતાસા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં ત્રીજી રીતે શીરો બનાવવા છાપેલું છે તે મુજબ ખપ જોગો શીરો બનાવવા ચુલે મુકવું અને તૈયાર થવા આવેને તેમાં લીંબુનો રસ નીચવવો અને મેલ આવે તે બધો આંધરાંની ચમચથી કાઢી તદ્દન નીતરો કાચ જેવો થાયને કપડાંથી ગાળવો. પણ ઘણા શીરાના એકઠા બતાસા બની શકતા નથી માટે એક લાકડાંના હાથા સાથના ધારના મોટા કાંસીયામાં આસરે બે શેર ખાંડનો શીરો નામી તેને ધુંગારપર મેલી તેની કઠણુ ગોળી પડતી ચાસની થાયને ઉતારી લાકડાંની નાની પતીથી ઘુંટીને શીરાને સફેદ કરવો. તેટલાં બીજાં માણુસે સોજ્જું ધોતું સફેદ કપડું લઇ તેને સરખું સફાઇથી હેઠે પાથરીને તૈયાર કરી તેની ઉપર સફેદ થયલા શીરાને કાંસીયાનીજ ધારે મોટા નાના જેવા બતાસા કરવા હોય તેટલો શીરો છેટે છેટે

રેડી જવો. પછી એ રેડેલા બતાસા ઠંડાં થાયને કપડાંપરથી ઉપાડી લઇ એમજ રીતે બધા બતાસા બનાવવા.

બતાસા મીઠાઇના આગાના.

સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૫, તાજું આખું ઇડું ૧ તથા બીજાં ૧ ની સફેદી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં બીજી રીતે બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ પણ ઘણી મોટી કઢાઇ અથવા મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એક ઇડું ખાંડમાં ભેળીને પાણી રેડી શીરો બનાવવા મુકી તે બરાબર ફાટીને નીતરો થાયને ઉતારી જરા વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી બીજી એવીજ મોટી કઢાઇ અથવા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળી પાછો ચુલે મુકી આએ ચોપડીમાં પસ્તાં પાપડી છાપેલી છે તેને માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તેના કરતાં સેજ પતળો શીરો થાયને ઉતારી એ વાસણને નીચે જમીન પર બરાબર ગોઠવીને મુકવું અને કેક ઘુંટવાના લાકડાંના સોટા આવે છે તેવો પણ તેની હેઠેનો દડો મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલો અને ડાંડો એક ગજથી સવા ગજ લાંબો હોય તેવા એક સોટા વડે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર એક માણસે ઉભું રહીને આએ વીવીધ વાંનીમા શીરો સફેદ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘુંટવું, પણ ઘુંટતી વેળા માહે જરા જરા લીંબુનો રસ નાખતાં જવું અને શીરો સફેદ થવા આવેને બીજાં માણસે એમાં ઇડાંની સફેદી નાખવી. પછી શીરો ઘણો ઘાડો જેવો થાયને સગડીમાં કોલસાના ઘણાજ સેજ ઇંગાર નાખી તેની ઉપર એ શીરાનું વાસણ મુકવું અને એક સફેદ ધોતાં જાદાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને ટેબલની ઉપર જગા પણ કરચલી વગર સફાઇથી સરખું પાંથરીને તેની ઉપર અકેકને અથડે નહી તેટલે છેટે છેટે જેટલા નાના મોટા બતાસા કરવા હોય તે મુજબ ચમચાવડે દોઢથી બે ચમચી જેટલો એ ઘટ સફેદ શીરો નામવો. પછી ચાર પાંચ મીનીટમાં એ શીરો સુકાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બીજાં માણસે બતાસા ઉપાડી લેવા અને બુનચામાં તેની ગ્માડી ચોડ મુકી શીરો પુરો થાય ત્યાં સુધી એમજ રીતે કપડાં ઉપર પાછા બીજા બતાસા બનાવવા.

રંગીન બતાસા કરવા હોય તો આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ શીરાની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી માહે મરજી મુજબ થોડો ભેળવો. બતાસા ગોલાબના કરવા હોય તો લીંબુના રસને બદલે ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાખવો પણ તેના શીરાની મેળવણીમાં એકને બદલે બે ઇડાંની સફેદી નાખવી. વધારે ખટાસ પસંદ હોય તો એકને બદલે બે લીંબુનો રસ લેવો. મોગલ લોક એ બતાસાને કોસેં લીંમું કહે છે.

બદામનો દમીડો.

પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧॥, નવી બદામની બીજ તથા સોજો મોલો માવો દરેક શેર ૦॥, સોજુ મીઠાઇનું ઘી ૫ શેર ૧॥, ઝીણો રવો નવટાંક, એળચી તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, સોજો ગોલાબ ચમચી ૧.

સોજા ખુનચામાં તથા એક કાંસીયાનાં તળીયાને જરા ઘી લગાડી રાખવું. એળચીના દાણાને જાદા છુંદવા. આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકી બારીક વાટીને પેલા એક ચમચી સોજા ગોલાબ સાથે ગ્લાસમાં ભેળાને ઢાંકી રાખવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરી બારીક છુદીને માવામાં બરાબર મેળવવી. પછી એક સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઘી કકડાવી તેમાં રવો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી વેરા બદામી રંગનો થાયને તેમાં બદામ ભેળેલા માવા મેલવી બે મીનીટ તેને સેજ તળીને તુરતજ ઉતારી પાડી ડાજે નહી માટે ઠંડું પાણી ભરેલી થાળીમાં તપેલીને મુકવી. ત્યાર બાદ ખાંડનો ઘણો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં કેસર ભેળીને પછી પેલા તળેલા સામાનમાં રેડીને બરાબર મેળવી પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ઘટ જેવું નહી પણ ચમચપરથી નાખતાં ઢીળું જેવું હોય ત્યારેજ માહે એળચી મેલીને તુરત ઉતારી પાડી પેલા ઘી લગાડેલા ખુનચામાં કાઢી કાસીયાનાં તળીયાવડે અડધીથી પોણી ઇંચ જાડું સરખું થાપી બંધાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપીને કાઢવા. એ મીઠાઇનો રંગ પીળો ચાંપાં જેવો થાય છે અને ટેસ્ટમા સારો લાગે છે. પણ કદાચ ભુલથી ચુલે વધુ

વખત રહેતાં ફડણુ જેવું થઇ જાય તો પછી તે થાપી શકાવુ નથી પણ વવરો ભુકો થઇ જાય છે, માટે જો તેમ થાય તો તેને ભાંજી ભુકો કરીને તેમાં જરા ગોલાબ યા ઠંડુ પાણી ભેલી નરમ કરીને પાછું ચુલે મુકી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર કરીને થાપવુ. એમ કીધાથી બીગડતું નથી પણ પહેલો પીળો રંગ બદલાઇને ઘેરો લાલ રંગ થાય છે. રવા વગર દમીડો કરવો હોય તો તે લેવો નહી અને તેને ભાગની એક પાશેર ખાંડ ઓછી લઇને ઉપર મુજબ શીરો કરવો. પછી ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં બદામ સાથનો માવો નાખ્યા એ ત્રણ મીનીટ તળાયા પછી કેસર સાથનો શીરો રેડીને ઉપર મુજબ દમીડો તૈયાર કરવો.

બદામનો પેળો.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥ ને નવટાંક, બદામની ગામઠી ભાંજેલી બીજ શેર ૦॥, સોજુ માખણુ રતલ ૦। અથવા સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, તાજા ઇડાં ૬, લગાડવાનુ માખણ યા ઘી તથા સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરી જરા ગોલાબમાં ઘણી બારીક છુંદવી યા સાફ પાતા ઉપર પીસવી. પછી કલઇ ભરેલા એક મોટા કાંસીયા અથવા લગડીને પુરતુ માખણુ યા ઘી ચોપડી ઇડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમા બધો સામાન બરાબર ભેળી એકરસ કરીને એ કાંસીયા યા લંગડીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલાં અથવા સગડી ઉપર મજાહનુ લાલ ભુંજવું. એ મીઠાઇ સારી લાગે છે.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત.

બદામ, પસ્તાં, ચારોળી જેબી છોલવાનુ હોય તેને એક વાસણમાં ભરવું. પછી બીજા વાસણમાં ઠંડુ પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તેમાં બરાબર કકરા પડી અંદરનું પાણી ઉછળે ત્યારે ઉતારીને પેલો મેવો ભરેલાં વાસણમાં ને ડુબતાં જરા

ઉપર આવે તેટલું એ પાણી તુર્તંજ રેડી દઇને ઢાંકી દેવું, પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉંઘાડીને એ ત્રણમાંનો જેબી મેવો હોય તેને ચમચાથી કાઢીને ચમટીથી દાબી જોવું અને તેમ કરતાં તેની આખી છાલ સેહેલાઇથી નીકલી જાય તો પછી તેમાંથી બધું પાણી કાઢી નાખીને બદામ અથવા પસ્તાં હોય તો તેની છાલ છોલી ધોઇ ધોતાં કપડાંથી નુંછી તદનજ કોરકું કરીને વાપરવું. પણ ચારોળી છોલવામાં મહેનત પડે છે, આએ રીતે તે એકેક ચારોળી સહેલાઇથી છોલી શકાતી નથી. તેટલા માટે પાંચ સાત મીનીટે જ્યારે તેની છાલ નીકલી સકે ત્યારે તેને પાણી સુધાંજ ચાળણી યા ઓયાંમાં નાખવી અને બધું પાણી બરાબર નીકલી જાય પછી બેઉ હથેલીવડે ચારોળીને ચોળીને પાછી ઠંડાં પાણીમાં નાંખીને તેમાં બરાબર ચોળીને જરા વાર ઠરવા દેવું, તેથી છુટી પડેલી બધી છાલ સપાટીની ઉપર તરી આવશે, તેને ઉપરથી કાઢી નાખીને ફરી પાછી ચાળણી યા ઓયાંમાં નાખવી અને તદન કોરકા થાયને સોજાં કપડાંમાં પોતણું બાંધી તેમાં ચારોલી બેઉ હથેલીથી ચોળીને પછી સોજી થાળીમાં અને ઘણી હોય તો મોટા ખુનચામાં પાંથરીને તડકે મુકવી અને તેની ઉપરની બાકી રહેલી છાલ સુકાઇ ખખડીને ચારોળીથી છુટી પડે પછી ચોળીને બધી છાલને ફુંકણીને કાઢી નાખ્યા પછી વોઇ નુછી તદન કોરડી કરીને વાપરવી. એ ત્રણુંડે મેવો તળવા માટે છોલેલો હોય તો તેને ધોયા પછી સેજ પણ પાણીનો પસરાત રહે નહી તેમ નુંછીને તદનજ કોરડો કરવો જોઇયે કારણ પાણીનો સેજ પણ પસરાત હોય છે તો તળવા માટે કકડાવેલાં ઘીમાં તે ભેલીયા પછી જો કદાઈ ભરાઈ ગયલી હોય છે તો મેવાના પાણીના પસરાતને લીધે ઘી ઉભાઇને ચુલામાં પડી તેમાં ભડકું લાગે છે, માટે એ મુજબની સંભળ રાખવી જોઇયે.

બદામપાક.

સોજી ચીનાઇ ખરીશાકર શેર ૬, સોજી બદામની બીજ તથા તાજો મોલો માવો દરેક શેર ૪, સોજું કઠણ માખણ અથવા સોજું મીઠાઇનું પોરબંદરનું સફેદ ઘી શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૨, એળચી તોળા ૬, જાયફલ ૬.

એળચીના દાણા કાઢી સેજ જાડી જેવી છુંદવી. જાયફળને બારીક છુંદવું. ઉપર બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત

છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઈ લુછી કોરડી કરવી અને એને પીસતાં તેલ નીકળે નહી માટે થોડાં ટીપાં ગોલાબ નાખીને તદન સાફ પાંતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસીને માવા સાથે બરાબર મેળવી. પછી શાકરને ખોખરી કરી કલઇ ભરેલી સાફ તપેલીમા નાખી માહે ગોલાબ રેડીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવી અને બધી શાકર પીગળી જાયને એવાજ કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં કપડાથી એ શીરાને ગાળીને પાછો ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારવો. આએ શીરામાં બનાવેલો બદામપાક સફેદ થાય છે અને લાલ કીધેલા બદામ પાકના અને એના ટેસ્ટમાં જોકે કાંઇજ ફેર પડતો નથી તોપણ જોવામાં લાલ બદામ પાક સારો લાગે છે માટે તેવો બદામપાક કરવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમા રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે રંગ આએ શીરો બનાવવાની આગમચ થોડો બનાવી રાખવો અને શીરાને ગાળીયા પછી તેમાં એ રંગ ખપતો ખપતો જરા જરા કરી ભેલી પેરા લાલ રંગનો શીરો કરીને પછી તેમાં ઘી નાખી માવા સાથની બદામને બગાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેળી હાથ રાખ્યા વગર સોજી ચમચથી હુટયા કરવું. પણ બદામપાક ઘટ કરીને ઉતાર્યાથી પછી ઠંડો થતાં કઠણ થઇ જાય છે, તેટલા માટે ઢીલો જેવો થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ મેળવું. પણ બદામપાક તૈયાર થવા આવે ત્યારે મજાહનો લાલ થયલો નહી હોય તો પછી બાળેલી ખાંડનો રંગ બીજો જરા માહે બરાબર મેળવી મજાહનો લાલ કરીને તૈયાર કરવો. ઍસૅન્સથી બદામપાક વધારે સારો થાય છે માટે નાના ચાર ચમચા એટલે વૅનીલા ઍસૅન્સની નાની બે સીસીઓ લઇ તેમાં ક્રાસ એન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ આવ રોજ ૩૦ ટીપાં મેળીને બદામ પાક તૈયાર થયા પછી માહે મેળીને એકુ મીનીટ બાદ ઉતારવું. બદામપાક કટકાનો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં શીરો સેજ ટાઇટ કરવો અને તેમા ઉપર મુજબના બધા સામાનનો બનાવી કઠણ જેવો થાય ત્યારે ઉતારીને ઘી લગાડેલા ખુનચાની વચમાં બદામપાક કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાને ઘી લગાડી તે વડે એક ઇંચ જેટલો જાદા થાપી બરાબર ઠરે પછી હેઠે બદામપાક ૨ જામાં લખ્યા મુજબ કાપ મુકીને તેમજ કટકા ઉપાડવા. બદામપાક સસ્તો કરવો હોય તો સોજી સફેદ શાકરીયા અથવા મેદા ખાંડનો ઉપર પ્રમાણે પણ ગોલાબને બદલે પાણીમાંજ શીરો

બનાવી તેમાં પણ બાળેલી ખાંડનો રંગ મેળીને ઉપલીજ રીતે બનાવી તૈયાર થાયને તેમાં ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના નવ ચમચા મેળવો અને તે બળીને બદામપાક પાછો ઢીળો જેવો થાય ને ઉતારીને એળચી જાયફળ મેળવું. એમાં ઍસૅન્સ નાખવું નહી. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે સામાનનો મોટો ઘાન કરવો હોય તો ઉપર લખ્યું છે તે હીસાબે ગોલાબ યા પાણી શીરા માટે રેડવું નહી પણ આપણી સમજ મુજબ તેના પ્રમાણમાં ધારીને ઓછું લેવું. કારણ વધારે ગોલાબ યા પાણીને બાળતાં સમયે વધારે વખત લાગે છે અને ઓછું હોય છે તો શીરો જલદી થાય છે,

બદામપાક ૨ જો.

સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૪, ખરી ચીનાઇ શાકર શેર ૩, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૨, સોજું કઠણ માખણ અથવા સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧, સોજો ગોલાબ બાટલી ૧, એળચી તોળા ૨, જાયફળ ૨.

એળચીના દાણા કાઢીને જાદા છુંદવા. જાયફળને બારીક છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામને છોલી પોઇ લુછીને તદનજ કોરડી કરવી. પછી ઘણી મોટી કલઇ ભરેલી કઢાઇ અથવા કલઇવાળા પાટીયામાં ઘીને બળતા ઉપર ચુલે મુકી ઘીમાંથી બરાબર ધુમાડો નીકળે ત્યારે માહે બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની કકરી તળવી, લાલ કરવી નહી. તેટલાં એક તપેલીની ઉપર એક સોજું પોચું. મુકીને અગાઉથી તૈયાર કરી રાખી ઉપર લખ્યા મુજબ બદામ તળાયને તુર્તજ ઉતારી વગર થોભવે પોચામાં નાખી દેવી અને બધું ઘી નીકળી જાયને બદામની ઉપર વળગેલું ઘી હોય તેને સફેદ કોરાં કાગજથી લુછી નાખીને પછી સોજી પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક છુંદવી. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં દુધ રેડી તેમાં છુંદેલી બદામ મેળી ચુલે મધ્યમ બળતે ઘુંટયા કરી માવા જેવું થાયને ઉતારવું. તે પછી બદામપાક પેહલામાં લખ્યા મુજબ પણ ઉપર લખેલા એક બાટલી ગોલાબમાં શાકરનો શીરો કરી માહે બદામ સાથનો માવો મેળીને એજ બદામપાકમાં લખેલી રીતે બદામપાક બનાવવો. પણ તેમાં લખ્યું છે તેમ એને

ઢીલો ઉતારવો નહી; સેજ કઠણ જેવો થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળવું એ બદામપાક કટકાનો કરવો હોય તો શીરો ટાઈટ કરવો અને બદામપાક કઠણ જેવો કરીને ઉતારી ઘી લગાડેલા ખુનચામાં એક ઈંચ જાડો થાપી ઠરેને મોટા કટકા થાય તેમ ડાયમંડ યા ચોરસ કાપ મુકી બંધાયને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. એનો પણ મોટો ઘાન કરવો હોય તો પેહલા બદામપાકમાં લખ્યું છે તે રીતે કરવો. પણ એ બદામપાકમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મુદલજ નાખવો નહી.

બદામપાક ૩ જો.

સોજો તાજો મોલો માવો શેર ૪, પેહલાં નંબરની સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૩, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૩, એળચી તોળા ૩, મોટાં જાયફળ ૨.

એળચીને છોલી દાણાને સેજ જાડા છુંદવા. જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાકભીનવી રાખ્યા પછી છોલીને છુંદવી, પણ ઘણી બારીક કરવી નહી અને એને માવા સાથે ભેળવી. ત્યાર બાદ સોજા પાટીયાની ઉપર ધોતાં મલમલનાં બેવડાં કપડાંને ઝોળીની કાની ઢીલું દોરીથી બાંધી તૈયાર રાખવું અને બીજી કલઇવાળી તપેલીમાં ગોલાબ રેડી તેમાં ખાંડ મેળવી ચુલે મેળી જરા ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારી પેલી કપડાંની ઝોળી બાંધેલા પાટીયામાં ગાલવો. પછી બીજા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બદામ સાથે ભેળેલો માવો નાખી ઇંગારે મુકી તેમાં એક માણસે શીરો નામતાં જવું અને બીજાં માણસે તેમાં ગાંગડા થાય નહી માટે કલઈ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બધો શીરો પુરો થાય પછી પણ ઘુંટયાજ કરવું અને બદામપાક ઘટ થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. જો એ બદામપાક રાખવો હોય તો સોજા મંઠાઇનાં પોણો શેર ઘીને કલઇવાળા પાટીયામાં નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડેને તેમાં છુંદેલી બદામ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને માહે માવો ભેળીને ફેરવ્યાજ કરવું અને બધું ફીકા લાલ રંગનું થાય પછી ઉપર લખ્યા મુજબનો શીરો તેજ રીતે અંદર મેળવ્યા બાદ તેમજ ધીમે ઇંગારે બદામપાક તૈયાર કરવો.

બદામ પાપડી.

સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, બારીક દલેલી ખાંડ તથા ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

એક સાફ ખુનચાને ઉલટો મુકવો અને એક ચાળણીમાં ખાંડ નાખી સારો છાંટે તેમ તેની ઉપર બધે એક સરખી પતળી ખાંડ ચાળણીથી છાંટીને તૈયાર રાખવી ત્યાર બાદ આએ વીલાયતી વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી તદનજ સાફ પાના ઉપર જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક અને સફેદ દુધ જેવી પીસવી, પણ કઠણજ રાખવી, ઘણો ગોલાબ નાખીને નરમ કરવી નહી. પછી એક કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાશેર દલેલી ખાંડ તથા પીસેલી બદામ નાખી આડધી પાઇંટ ગોલાબ ભેળી ધગધગતે ઘંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી સેજ પણ રતાસ પકડવા દેવું નહી અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને વૅનીલા ભેળી ઉતારી જરા પણ થોભ્યા વગર તુરતજ પેલા ખાંડ છાંટેલા ખુનચાનાં તળીયાની વચમાં કાઢી સફાઇદાર ઢગળો કરીને તેની ઉપર ચાળણીથી પુરતી ખાંડ છાંટીને પછી સાફ વેળણથી આડધી ઇંચ જેટલું જાડું સફાઇથી વણવું અથવા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે થાપવું અને જરા ઠરીને ઠંડું થાયને ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને છરીવડે કટકા ઉપાડી લઇને તેની હેઠે, ઉપર તેમજ ફરતી બોરદુપર હાથવડે સફાઇથી ખાંડ ચોપડવી.

બધી ખોરાકની વસ્તુ સોજી રાખવાની રીત.

કોકો, દલેલી રાઇ, મરી, હળદ, ધાણાજીરાંનો મસાલો, કરી પાઉડર, ખસખસ, છુંદેલી એળચી, આખાં મરી, જીરૂં, વરીયાલી તેમજ એવી બીજી કોઇ પણ ચીજને ભરીને એમજ રાખી મુકયાથી તેમાં ગુંદરા થઇને બીગડી જાય છે, તેટલા માટે એ બધી ચીજ થોડી થોડીબી હોય તોય તેને પોહોળાં મોહાંની બીલોરની કાચના એરટાઇટ બુચની બરણીમાં ભરી તેનાં મોહાં ઉપર મલમલનો કટકો મુકીને પછી તેની ઉપર બરાબર દાબીને બુચ મુકયાથી જાણે મજાહનું ઍરટાઇટ જેવું થાય છે એટલુંજ નહી પણ કપડાંને લીધે

માહે ઘણી બારીક કીડી પણ જઇ શકતી નથી. એ રીતે ભરી રાખેલી કોઇ પણ ચીજને મહીનામાં ત્રણ ચાર વખત ઉંઘાડી માહે કોરડો સાફ ચમચો ફેરવી બધું બરાબર ભેળીને તળે ઉપર કરતાં રહેવું. કોટળાંમાંથી કાઢેલી બદામની બીજ, પસ્તા, ચારોળી, ચાર જાતનાં મગજને પણ ભરી રાખ્યાથી તેમાં ગુંદરા થઇને માહે જીવ પડે છે માટે એને પણ ઉપર મુજબની બરણીમાં ભરી રાખ્યા પછી થોડે થોડે દાહડે કાઢી તડકે સુકી બેઉ હથેલીવડે ચોળી પખોડી બરણી નુછીને પછી માહે પાછું ભરીયાથી જીવ પડતા નથી તેમજ ખોરૂં પણ થતું નથી, સોજુંજ રહે છે. કોઇ પણ જાતનો આટો, રવો, ચોખા, દાળ તથા કથોરને પણ ભરી રાખ્યા પછી ઉપલીજ રીતે તળે ઉપર કીધાથી તેમજ ઘટે તે ચીજને તડકે સુકય થી સોજુંજ રહે છે. ઘણા દીવસ રાખવાની દવા તથા ઉખેડેલી દવાનાં સીરપની સીસી તેમજ પીવાનાં શરબટની ઉખેડેલી બાટલી અથવ એવી કોઇ પણ પ્રવાહી ચીજની બાટલીઓ પાંચ છ દીવસને અંતરે હળાવ્યા કીધાથી તેની ઉપર પણ ફુગ ચઢતી નથી, તેમજ દવા પણ બીગડતી નથી. પૅક કીધા વગર એમજ ભરી રાખેલી જામ પણ એમજ રાખી મુકતાં ખાટી થઇને તેની ઉપર ફુગ ચઢીને બીગડે છે માટે તેને પણ ઉપલીજ રીતે પણ ચમચાથી તળે ઉપર કરતાં રહેવું. ભરી રાખેલું ઘી પણ બરણીમાં અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરતાં મજાહનુ સોજુજ રહે છે.

બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણો ભરીને સોજું રાખવાની રીત.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં ઘણાંખરાંને ચરે ત્યાં સુધી થોડા દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવા લખેલું છે તેથી થોડું ચરે અને થોડું કાચું રહે તેમ થતું નથી પણ બધું એક સરખું ચરે છે. પણ એમ ચરીયા પછી કોઇમાં ડુબતો રસ હશે તો તે બીગડશે નહી, પણ જે અચાર અથવા ચટણી રસ સાથે લપેટાયલું અથવા જરા સુકું જેવું હશે તેને તો એમજ રાખી મુકયાથી તેની સપાટીની ઉપર ફુગ ચઢે છે અને પછી બધું બીગડી જવાનોજ સંભવ છે, તેટલા

માટે એવું હોય તેને તો ચરી રહયા પછી પણ એમજ થંબ રાખ્વું નહી, પણ દશ પંદર દાહાડાને અંતરે જરૂર તળે ઉપર કરવુંજ જોઇયે, તેથી ફુગ ચઢીને બીગડશે નહી.

બન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, કરંટ દરાખ તથા છુડેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, છુંદેલી એળચી; જાયફળ; જાવંત્રી તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પદરખાનાનું તાજું ખમીર વાઇનગ્લાસ ૧, સોજું માખણ; તાજું દુધ તથા બીજો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. દુધને ગરમ કરવું. બે રતલ આટાને ચાળી સેકી કોરડો કરી કલઇ ભરેલા બુનચામાં નાખી તેમાં ખાંડ, કરંટ તથા ગરમ મસાલો ભેળીને પછી ઢગળો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં ખમીર, નીમક તથા એક પાશેર દુધ નાખીને તેની અંદર આસપાસનો આટો નાખી ભેળીને મેળવણી નરમ કરી ઢાંકીને ચુલા આગળ જરા છેટે મુકવું અને તેમાં બરાબર ખમીર ચઢેને અડધો રતલ માખણને ચુલા ઉપર પીગળાવીને તે તથા ઘટે તેટલું બીજું દુધ નાખી આટો પોચો કરીને ઘટે તેટલો બીજો કોરડો આટો તેની ઉપર પુરતો છાંટીને બીજો અડધો કલાક ચુલા આગલ રાખ્યા પછી સપરચનના જેટલાં ગોલ બન કરી ભુંજવનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છુટાંછુટાં બન મેલી બીજો અડધો કલાક રાખ્યા પછી ગરમ ભઠ્ઠીમાં પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં.

બન સાદાં.

ઉપર બન છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબના બે રતલ આટાને એક મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં પંદર તોળા મેદા ખાંડ તથા એક પાશેર ખમીર ભેલી આટામાં ખાડો કરી તેમાં ગરમ કરીને ફુકું કીધેલું દુધ આટો પોચો થાય તેટલું મેળવીને દોઢ કલાક ચુલા આગલ ઢાંકી રાખ્વું. પછી અડધો રતલ માખણને અમથું તાવીને માહે તે મેળવી ઘટે તેટલું બીજું ગરમ દુધ નાખી નરમ આટો બાંધવો

અને મોટાં મોટાં લીંબુના જેટલાં બધાં ગોળ બન બનાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર બધાં ત્રણ ત્રણ ઇંચને અંતરે સરખી હારમાં મુકીને ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવાં અને બન હોય તે કરતાં ખીલીને કદમાં બેવડાં થાય ત્યારે ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકી થવા આવેને ઉપર જરા દુધ લગાડવું અને તૈયાર થાયને કાઢવાં. બધું મલી પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં. બનની મેળવણીમાં સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ, મેલાવી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તથા ખોબરી કીધેલી કૅરવેસીદ બધું થોડું થોડું નાખ્યાથી બન સધારે સોજાં થશે.

બફાત.

સોજું નરનું કુમળું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૨, સોજા મોટા પટેટા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧, એળચીના દાણા; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૦॥, દલેલી હળદ તોળો ૦।, મોટું પાકટ નાળીએર ૧, મોટાં સુકાં સોજાં લાલ મરચાં ૬ થી ૭, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩.

ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ સોજી તપેલીમાં બે શેર પાણી તથા નીમક સાથે ગોસ્તને નરમ ચેરવવું. નાળીયેરને ખમણી હળદ, મરચાં, એળચી, લવંગ તથા તજ સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસવું. ઝીણાં કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. પટેટાને છોલી બબે કટકા અને અમે તો ચાર ચાર કટકા કાપી કાંદા સાથે પાણીમાં નાખવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી વઘાર માટે બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર લાલ તળીને માહે ગોસ્તનો રસ મેળવીને પછી તેમાં ગોસ્ત, ઝીણાં કાંદા તથા પટેટાના કટકા નાખી ઢાંકીને પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખી અવારનવાર ઉંચાડીને ચમચ ફેરવવી અને પટેટા ચઢી બફાત કઠણ થાયને સરકો મેલી ઉઘાડું રાખી તે બળીને બફાતમાંનું ઘી બધું બરાબર છુટું પડીને ઉપર તરી આવેને ઉતારવું. એ બફાત બાફેલા ચાવલ તેમજ ચોટલી યા પાંઉ સાથે ખાવો. એજ રીતે એક કુમળી પણ

વીવીધ વાંની.

ફરપે મરઘી યા બટકના સાફ કીધેલા કટકાનો બફાત બનાવવો. મરજી પડે તો ગ્રીન પીજ઼ના કુમળા દાણા પાંચ તોળા નાખવા અને સરકો ભેળીયા પછી સોજા વચલાં પાકાં ટામેટા અડધો શેરને ધોઇને તે પણ માહે નાખવાં. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં ઓછાં લેવાં.

બફાત બાફેલો.

સોજું નરનું કુમળું ફરપે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજા મોટાં પટેટા શેર ૧, ઝીણાં કાંદા શેર ૦॥, મોટાં કાંદા શેર ૦।, આદુ તોળા ૦॥, સોજું મોટું નાળીયેર અડધું, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૮, તજનો કટકો ઇંચ ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૯, બાફેલાં ઇંડાં ૪, વેલાતી સૉસ અથવા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ, ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

ગોસ્તને સોજું કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પટેટાને છોલી બબે કટકા કાપી ઝીણા કાંદાને છોલી એ બેઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવું. ઇંડાંને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા બે મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. નાળીયેરને ખમણી આદુને છોલી એળચાં, લવંગ, તથા તજ સાથે ઘણુંજ બારીક પીસવું. આમાં સાત મરચાંને ધોવાં. મોટા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. પછી બધો સામાન સમાય તેટલા કલઈ ભરેલા પાંટીયામાં પીસેલા સામાન સાથે બાકીનો બીજો બધો સામાન બરાબર ભેળાને ઉપરથી ઇડાંના કટકાને ગોઠવીને મુકવા. ત્યાર બાદ થોડા ઘઉંના અને તે નહીં હોય તો ચોખાના આટાને રોટલાના આટાના જેવો કઠણ બાંધી ગોળ વીટો કરીને તપેલીના કાંથા ઉપર ફરતો સરખો મુકીને તેની ઉપર ઢાંકણુને દાબીને વળગાવવું. પછી કોલસાના ઇંગાર ઉપર તપેલી મુકીને ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરવું. એ રીતે આસરે ઉઢી કલાક રાખ્યા પછી ઢાંકણુપર પાણી રેડવું નહી પણ અમથુંજ ઇંગારપર રાખવું અને તપેલીની અંદર કકરા પડે છે તે બંધ પડેલા લાગે ત્યારે ચુલાપરથી ઉતારી તપેલી હલાવી જોવી અને માહેલું પકવાન સેજ ઢીળું જેવું જણાયને ઢાંકણુ ઉંઘાડી ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ યા લીંબુનો રસ ઉપરથી રેડી આટો કાઢી નાખીને ઢાંકવું. એ બફાત ઘણો કઠણ

સારો લાગશે નહી. આફરો બફાત પસંદ નહી હોય તો બધા સામાન સાથે સોજું એક પાશેર ઘી ભેળવું. એજ રીતે એક ફરખે હાફ ફાઉલના સાફ કરીને ધોયલા કટકાનો બફાત કરવો.

બફાત ફ઼રસ.

સોજું કુમળું નરનું ફરખે ગોસ્ત રતલ ૨, સોજા મોટા પટેટા રતલ ૧, ઘણા ઝીણા કાંદા રતલ ૦॥, કુમળા મુળા તથા ગાજર દરેક રતલ ૦॥, ઘી શેર ૦॥, મોટા કાંદા રતલ ૦।, મોટાં લીલાં તથા મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાં દરેક ૫, આદુ તોળા ૨॥, મોટું સોજું નાળીયેર અડધું, છુદીને તાંદરા કાઢેલાં ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧॥, જીરૂં; રાઇ તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણનો વચલો કડો ૧, તજનો કટકો ઇંચ ૨, એળચી ૧૫ ના દાણા, લવંગ ૧૦, જલદ સરકો પાઇંટ ૦॥.

પટેટાને છોલી બબે કટકા કાપી ઝીણા કાંદાને છોલી એ બેઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. આદુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કાપવો, લસણને છોલીને ઘણુજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું અને બેઉને જુદું જુદું ધોવું લીલાં મરચાંને ધોઇને ઉભાં ચીરવાં. મુળા તથા ગાજરને છોલી તેનાં ઝીણા કટકા કાપીને ધોવું પછી ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી એકથી બે વખત ધોઇ તદનજ કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી માહે ગાજરના, મુળાનાં કટકા, ઝીણા કાંદા તથા નીમક નાખી બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું. તેટલાં નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે જીરૂં, સુકાં મરચાં, રાઇ, હળદ, ધાણા, એળચી, લવંગ તથા તજ ઘણુંજ બારીક પીસીને તઇયાર કરવું. પછી ગોસ્ત જરા ફાટવા આવેને માહેથી જુદું કાઢી લઇ તપેલીમાં રહેલા બાકીના સામાનને કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુટી નાખીને પછી માહે પાછું ગોસ્ત તથા પટેટા નાખી આદુનો રેસો ભેળી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને ગોસ્ત ચરીને નરમ થવા આવેને અંદર પીસેલો મસાલો બરાબર ભેળવી ચીરેલા લીલાં મરચાં નાખી ઢાંકીને ધીંગારેજ રાખી હેઠે તપેલીમાં મસાલો લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ કરવી અને બધું સુકાયને સરકો ભેલી ને તદન સુકાગે ઉતારવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી

બારીક ભુકા જેવા કાપી ઃબીજી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં અર્ધ કચરા તલી માહે કાપેલું લસણ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બરાબર લાલ થાયને બધાં ઘી સાથેજ બફાતની તપેલીમાં રેડી ચમચથી મેળવવું. લીલા કાંદા મલતા હોય તો તે મોટા દસ કાંદાને છોલીને તેના કટકા કાપવા અને એનાં કુમળાં પાદડાંને પણ ધોઈ બારીક કાપીને એ બેઉને ઝીણા કાંદાને બદલે ગોસ્ત તથા તરકારીની સાથેજ બાફવા નાખવું. એ બફાત ઘણો સરસ લાગે છે. એજ રીતે એક કુમલી મોટી ઇડાંની મરઘી યા બટકના કટકાનો બફાત બનાવવો.

બફાત સેકતાની સીંગનો.

ઘી શેર ૦॥, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૦।, ચુંટેલી ખસખસ તોળા ૨, નીમક તોળો ૧, ચુંટેલા ધાણા; ભુંજેલા ચણાના દારીયા તથા આદુ દરેક તોળો ૦॥, સોજી બદામની બીજ ૨૦, મોટી જાદી કુમળી મીઠી સેકતાની સીંગ ૬, લસણની છુટી મોટી કલી ૫, એળચી ૧૨ ના દાણા, લવંગ ૮, મોટાં ગોવાના સુકાં મરચાં ૨ થી ૩, તજનો કટકો ઇંચ ૧, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, લીંબુનો રસ અથવા સોજો સરકો ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી તેમાંથી પોણો ભાગ લઇ તેમાં જરા જરા ગરમ પાણી નાખતાં જઇ પીસી પીસીને એક પાશેર જેટલું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. સીંગને છોલી બબે ઇંચના કટકા કાપી ચાર ચારની ઝુડી બાંધી પટેટાને છોલી તેના કટકા કાપી એ બેઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. એળચી, લવંગ તથા તજને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. પછી કાંદા, આદુ, લસણને છોલી એ ત્રણેની સાથે ધાણા, ચણા, ખસખસ તથા બાકી રહેલા નાળીયેરનાં એક ભાગને પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસવું. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીને જરા કકડાવી તેમાં એ પીસેલો મસાલો નાખી ધીમે બળતે રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને તળાવાનો જરા સોહડમ નીકળે ત્યારે માહે પોણો શેર ઠંડું પાણી ભેળી સીંગની ઝુડી, પટેટા, નીમક તથા ગરમ મસાલો બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને હેઠે લાગે નહી માટે અથારનવાર ઉઘાડી ચમચ ફેરવવા. પણ પાણી

સુકાવા આવે અને સીંગ બરાબર ચરી નહી હોય તો પછી ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને માહે તે ઉમેર્યા કરવું અને સીંગ બરાબર ચરેને અંદરથી કાઢી લઇને પછી પટેટાને માહે કરછી વડે સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરી નાળીયેરનું દુધ ભેલીને પછી પાછી સીંગની ઝુડી માહે નાખીને ઉંધાડું રાખવું અને અવારનવાર ચમચ ફેરવી બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને બરાબર ખટાસ લાગે તેટલો જરા જરા કરીને લીંબુનો રસ અથવા સરકો મેળવીને ત્રણ ચાર મીનીટ પછી ઉતારવુ. નાળીયેરનાં દુધને બદલે ગમે તો સોજું ભેંસનુ દુધ એક પાશેર લેવું અને પીસવા માટે ચોથા ભાગ જેટલું જ નાળીયેર લેવું એ બહુત સારો લાગે છે.

બરફી.

બરફી બનાવીને તેની મેળવણીને વાસણમાં રેડયા પછી ત્યાંથી તેને ઉંચકવી જોઇયે નહી. કારણ તે પછી ઉંચકયાથી બરફીની ઉપરની પોપડી ચુંથાઇ જાય છે, તેટલા માટે બરફીવાળો થાળો જ્યાં રાખેલો હોય તેજ જગ્યા ઉપર બરફી બનાવવાના ઉભી કીનારીના લોખંડના લંબચોરસ થાલા આવે છે તેવો એક થાળો લેવો અને તે નહી હોય તો પહોળી કલાઇ ભરેલી સપાટ તલીવાની કથરોટ યા એવાજ કલાઇવાળો ઉભી કીનારીનો પુનચો જેમાં બેથી હદી ઇંચ જેટલી જાડી બરફી થાય તેવાં વાસણને બરફી બનાવવાની અગાઉ તેની બરાબર જગ્યા ઉપર ઠેરવીને મુકવુ. પછી શોખ હોય તો એલચીના દાણા કાઢના, બદામ, પસ્તાં અથવા ચારોળી એ ત્રણમાંથી જે એક ચીજને બરફીની ઉપર ભભરાવવી હોય તે મોજું નવું હદી તોળા લેવું અને ચારોળી હોય તો તેને ચુંટવી, પસ્તાંને કપડાથી લુછીને તેને છોલ્યા વગર એમજ ઉભી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી, પણ બદામ હોય તેને તો આજ એ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઇ લુછી તદન કોરડી કરીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી. સોજી ખરી કેસર ત્રણ વાલને આજ એ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીત સેકી ઘણીજ બારીક મેસ જેવી વાટીને સોજાં ગ્લાસમાં નાનો એક ચમચો સોજાં ગોલાબમાં

સારીકાની મેળવીને પછી બદામની સ્લાઇસની ઉપર રેડી બેઉ હથેલીવડે ગોળાને સુકવા માટે મોટી રકાબીમાં પાંથરીને ખુલ્લી મુકવી. આએ ચોપડીમાં માવો છાપેલો છે તે પ્રમાણે પણ જરા કઠણ મોલો માવો બનાવી તે ચાર શેર લેવો. અથવા તૈયાર માવો મલે છે તે ભેલ વગરનો સોલો એટલોજ લેવો. પણ એ માવો જો સુકો અને કઠણ હોય તો પછી જરા દુધમાં હાથ ભીનવી તેનેથી માવાને મસલીને સેજ પોચો કરીને તે એટલોજ લેવો. પછી માવાને ભાંજી ભુકો કરીને એળચીના દાણાના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંથી બે ભાગને માવામાં ભેલી એક ભાગ દાણાને જુદા રહેવા દેવા. ત્યાર બાદ સોજી પેહલાં નંબરની મોરીસ્યસ શાકરીયા ખાંડ પાંચ શેરને સાફ તપેલીમાં નાંખી તેમાં પોણોશેર ઠંડું પાણી ભેલી ચુલે ઉઘાડું મુકી માહે અવારનવાર સાફ ચમચ ફેરવવી અને બધી ખાંડ પીગળી જાયને સોજી કલઇ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં શીરાને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને પાછો શીરાને ધીમે બળતે ચુંધાડો મુકવો અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને એક રકાબીમાં અવારનવાર શીરાનું એક ટીપું મુકી જરા વારે છરીની અણીથી તેને ઉપાડવું અને તેમ કરતાં છરીની અણીને વલગી જાય તો ચુલે વધુ વખત રાખવું અને એમ મેલેલું ટીપુ ચુથાયા વગર આખુંજ નીકળી આવે તો પછી સેજબી વધુ વખત ચુલે રાખવું નહી, કારણ તેમ રાખ્યાથી પછી શીરો બંધાયને પાછી ખાંડ થઇ જાય છે. માટે એમ ટીપુ ઉપડી આવે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી માહે માવો નાખી સોજી કરછીવડે સારીકાની શીરા સાથે ભેલી એકરસ કરીને પછી પેલાં બરફી રેડવા માટે તૈયાર મુકી રાખેલાં વાસણમાં રેડીને તેની ઉપર પેલા બાકી રાખેલા એળચીના દાણા તથા બદામ, પસ્તાં, ચારોળી જે એક તઇયાર કીધેલું હોય તે ભભરાવીને પછી બરફીના મેળવણીને વાગે નહી તેમ તેની ઉપર એક તદન સોજું સાફ પાટીયું ઢાંકી રાખવું. તે પછી ચોવીસથી ત્રીસ કલાકમાં અને તેટલા વખતમાં જો બરફી બરાબર બંધાઇને કઠણ થઇ નહી હોય તો બીજા થોડા કલાક વધુ રાખ્યા પછી કઠણ થાય ત્યારે મોટાં નાનાં જેવાં ટેકાં કરવા હોય તેમ સાફ છરીથી કાપ મુકીને પહેલ બારકુપરથી એક ટેકું કાઢી લઇને પછી તેનો બાચો

પડે તે તરફથી બધાં ટેકાંને ધારદાર તવાથાવડે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપાડીને કાઢવાં. વધારે સારી બરફી બનાવવી હોય તો પાણીને બદલે એટલોજ ઘણો સોજો ગોલાબ નાખીને તેનો ઉપર મુજબ શીરો કરીને બરફી બનાવવી. આમ્મે બરફી અને હેઠે બીજી બધી બરફી છાપેલી છે તે સઘળી તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ બરાબર બનાવી હોય છે તો ઘણી સરસ થાય છે.

બરફી કેસર્યા.

આમ્મે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સોજી ખરી કેસર પોણા તોળાને સેકી ઘણીજ બારીક વાટીને નાના ત્રણ ચમચા સોજા ગોલાબમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવી. આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે રીતે સોજી નવી બદામની બીજ એક શેરને છોલી ધોઇ લુછીને તદન કોરડી કરીને છુંદવી, પણ ઘણી બારીક છુંદવી નહી. તે પછી ઉપર બરફમાં લખ્યા મુજબના ચાર શેર મોલા માવામાં એ બદામ તથા એળચીના દાણા એક તોળાને બરાબર મેળવી રાખવું. ત્યાર બાદ તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબની પણ છ શેર ખાંડનો પાણીમાં શીરો કરવા મુકવો અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને તેમાં ભીનવેલી કેસર નાખીને મેળવી દેવી. પણ કેસર નાખ્યાથી શીરો ઉભાવા માડે છે માટે માહે ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને એજ બરફીમાં લખ્યા મુજબ એ શીરાનું ઠીપું બંધાયને તુરતજ ઉતારી પાડી માહે બદામ ભેળેલો માવો મેળવી દઇને તેમાંજ લખ્યા મુજબના તૈયાર કીધેલાં વાસણમાં રેડવી અને ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે બરફી બરાબર બંધાયને તેમાં લખ્યા મુજબ કાપીને ટેકાં કાઢવાં. એ બરફી સારી થાય છે.

બરફી પસ્તાંની.

ભાંજેલાં લીલાં ઘેરા રંગનાં ઝીણાં કંદારી પસ્તાં આવે છે તેવાં એક શેર પસ્તાં લેવાં અને પીતળની સાફ ખલમાં થોડાં થોડાં નાખી હલકે હાથે છુંદવાં. પણ ઘણાં બારીક છુંદવાં નહી. દોઢ તોળો એળચીના દાણાને જુદા છુંદવા. પોણો તોળો જાયફળને બારીક છુંદવું. પછી પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબના ચાર શેર મોલા

માવા સાથે એ બધું બરાબર ભેળી રાખવું અને ચાર ચમચી વૅનીલા ઍસેન્સમાં પચીસ ટીપાં ગેાલાબનું ઍસેન્સ ભેળીને જુદું ઢાંકી રાખવું. પછી તેજ બરફીમાં લખેલી રીતે પણ તેવી છ શેર ખાંડનેા પાણી અથવા ગેાલાબમાં શીરેા બનાવવા મુકવેા અને તે થવા આવેને માહે ઍસેન્સ મેળવી ટીપું બંધાઇ જાય તેવેા એ શીરેા થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી ભેળા રાખેલેા સામાન માહે બરાબર મેળવીને પછી તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબના તૈયાર રાખેલાં વાસણુમાં રેડવું. ચેાવીસથી ત્રીસ કલાકમાં એ બરફી કઠણ થાયે છે. તે પછી તેજ રીતે એનાં ઢેફાં કાપીને કાઢવાં. એ બરફી ઘણી મજાહની થાય છે.

બરફી બદામી.

ઉપર બરફી કેસર્યા છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનેા બધેા સામાન લઇને તેજ રીતે એ બદામી બરફી બનાવવી, પણ એમાં કેસર નાખવી નહી, તેને બદલે શીરેા તૈયાર થવા આવેને વૅનીલા ઍસેન્સ ચાર ચમચી અથવા ગેાલાબનું ઍસેન્સ દેાઢ ચમચી ભેળીને પછી ટીપું બંધાય તેવેા શીરેા થાયને ઉતારીને માહે બધેા ભેળેલેા સામાન મેળવીને એની બરફી બનાવીને રેડવી.

બરફી બે રંગની.

ઉપર બરફી કેસર્યા તથા બરફી બદામી છાપેલી છે તે બેમાંથી ગમે તે એક બરફી બનાવવી અને ત્રણ ઇંચ જાદાં ઢેફાં થાય તેટલા ઉંડા થાળા યા વાસણુમાં એ મેળવણીની બરફી સવા ઇંચ જેટલી જાદી થાવ તેમ રેડવી. તે પછી ચેાવીસ કલાક થાયને બરફી પસ્તાંનીમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે બરફીની મેળવણી બનાવીને કેસર્યા અથવા બદામી એ બેમાંની જે એક બરફી કીધેલી હેાય તેની ઉપર એ પસ્તાંની બરફીની મેળવણી રેડીને બીજા ચેાવીસથી ત્રીસ કલાકે બંધાયને પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબ પણ તેના કરતાં એનાં મેાટાં ઢેફાં કાપીને કાઢવાં એ બરફી મજાહની લાગે છે.

બરફી મગની દાળની.

સેાજી મગની દાળ રતલ ૦ાા, સેાજી ખાંડ શેર ૦ાા, સેાજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦ા, સેાજી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં

દરેક તોળા ૨, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨ાા એટલે એ આંનીનાં અડધાં વજનની.

આએ વીવીધ વાંનીમા સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને બારીક વાટવી, એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ, પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ નુંછીને કોરડી કરવી દાળને સુંટી સોજી ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી કપડાંથી બરાબર નુછી તદન કોરડી કરીને સાફ કોરડા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક આટા જેવી પીસવી અને કલઈ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં ઘી નાંખી ધીમે બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં પીસેલી દાળ નાખી ગાંગડા થાય નહી માટે ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મજાહની ફીકા લાલ રંગની થાયને મોટી રકાબીમાં કાઢી લઇ કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટવી. ત્યાર બાદ કલઇવાળા તપેલીમાં પોણા પાશેર પાણીમાં ખાંડને પીગળાવીને ચુલે મુકવી અને શીરામાં જરા ચાસ આવેને વાટેલી કેસર ભેળી શીરો ઘણા ચાસવાળો ઘાડો થઇ અંદર બધું ફીણ આવેને ઉતારીને તેમાં તળેલા દાળ તથા એળચી જાયફળ નાખી સારીકાની એકરસ કરીને બરફી દોઢ ઇંચ જેટલી જાડી થાય તેટલી સોજી થાળીને જરા ઘી ચોપડીને તેની વચમાં એ મેળવણીના ઢગળા મુકી સફાઇથી દોઢ ઇંચ જાડું થાપીને ઉપર બદામ પસ્તાની સ્લાઇસ ભભરાવી તેને સેજ દાબીને ઉપર બેસાડવી. પછી બરફી બંધાઇને કઠણ થાયને બે ઇંચ સમચોરસ ટુકડાં થાય તેમ કાપ મુકીને બરફી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપાડીને કાઢવી. એ બરફી સારી થાય છે.

બરફી રોજ઼ અથવા વૅનીલાની.

સાદી બરફી બનાવવી હોય તો પેહલી બરફીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો અને બદામની કરવી હોય તો ઉપર બરફી બદામી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન તયાર કરવો અને એ બેમાંથી જે એક હોય તેને માટે શીરો બનાવવા મુકી તે તૈયાર થતા આંતેને રોજની કરવી હોય તો તેમાં ઍસૅન્સ ઑવ રોજ઼ દોઢ

ચમચી ભેળવું અને વૅનીલાની બનાવવી હોય તો વૅનીલા ઍસૅન્સ ચાર ચમચી મેળવવું અને ટીપું બંધાય તેટલો બધો ઘટ્ટ શીરો થાયને તુર્ત ઉતારી એજ એઉ બરફીમાં લખેલી રીતે બીજો બધો સામાન ભેળીને માવો તૈયાર કીધેલો હોય તે શીરામાં મેળવીને વાસણમાં રેડી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બંધાયને ટેકાં કાપીને કાઢતાં એ એઉ બરફી મજાહની લાગે છે.

બ્રાઉન કસ્ટર.

મેળ વગરનું તાજું ચોખ્ખું દુધ શેર ૧, ઝીણા દાણાની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦૧, તાજા ઇંડાં ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૫ એટલે નાની પોણી ચમચી, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી સાત ચમચી ખાંડને જુદી કાઢી રાખવી. અને બાકી રહેલી ખાંડમાં કચરો હોય તે કાઢી સાફ કરી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધને એક કકરો બરાબર પાડીને પછી માહે ખાંડ ભેળી આમે વીવીધ વાનીમાં દુધ કેમ કકડાવવું એવાં મથાળાંથી છાપેલું છે તેમાં લખેલી રીતે બીજા નવ કકરા પાડીને પછી ઉતારીને ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં મેલી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને તદન ઠંડું થાયને મોટી સુપપ્લેટમાં ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં અથવા દાળને પતળી કરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એઉને સાથે બરાબર મેળવીને એ ઇંડાંને દુધમાં સારીકાની ભેળીને પછી એઉ જાતનું ઍસૅન્સ ભેગું નાખવું અથવા ગમે તો જે તે એક જાતનુંજ નાખવું અને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલું ઍલ્યુમીનીયમનું સાંકડું ઉભી કીનારીનું વાસણ અથવા ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી એવીજ સાંકડી ઉભી કીનારીની ઉંડી તપેલી અથવા ઉંડો કાંસીયો લેવો અને પેલી જુદી કાઢી રાખેલી સાત ચમચી ખાંડને તેમાં નાખી ચુલે ઇંગારપર મેલવી અને અંદરની બધી ખાંડ પીગળીને શીરા જેવી થાયને માહે છરી ફેરવ્યા કરવી. કારણ કોઇ વખત એકજ તરફથી ખાંડ વધારે લાલ થઇ જાય છે. જ્યારે એ શીરો ઘેરા લાલ રંગનો થાય કે તુર્તજ વાસણ ઉતારી પાડવું. પણ કકડતાં વાસણમાં રહેતાં પણ કદાચ શીરો કરપાય છે અને તેથી કસ્ટર કડવું લાગે છે, તેટલા માટે ઉતારતાં વાર વગર થોભવે એ

વાસણને કપડાંથી ઉંચકીને તેનાં તળીયાંમાં તેમજ ફરતી ઓરડુપર બધે એક સરખો શીરો લાગે તેમ એ વાસણને જલદી જલદી ફેરવ ફેરવ કરવું. પણ કદાચ કકડતાં વાસણમાં કોઇ ભાગપરની ખાંડ સેજ કાળી જેવી થયલી લાગે તો તેને છરીથી કાઢી નાખવી. પણ એ સઘળું ઝડપથી કરવું જોઇયે. કેમકે એટલા અરસામાં તો શીરો પાછો બંધાઈ જાય છે. ત્યાર બાદ એ શીરો તદન ઠંડો થાયને કસ્ટર જોઇતું હોય તો તેજ વખતે માહે કસ્ટરની મેળવણી રેડીને થોભ્યા વગર ઉર્તજ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં ઢાંકણને કપડાંમાં બાંધી તે ઢાંકીને કસ્ટર બાફવા માટે છાપેલું છે તે પ્રમાણે પણ એ કસ્ટગને પાણીથી એક કલાક સુધીજ બાફવું. પણ કદાચ તપેલાંમાંનું પાણી સુકાય તો કસ્ટરનાં વાસણમાં પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળ રાખીને માંહે બીજું થોડું કકડતું પાણી ઉમેરવું અને કસ્ટર તૈયાર થાયને ઉતારી તપેલીમાંથી કસ્ટરનાં વાસણને કાઢીને ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં ઉંધાડું મુકવું અને કસ્ટર ઠંડું થાયને ખાતી વેળા કીનારીપર વળગેલું હોય તો ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચાના ડાંડાં વડે ફરતી કીનારી અળગી કરીને પછી ઉલટાવીને આખું કાઢી માહે પાણી છુટેલું હોય તો તે કાઢી નાખવું. એક બે પાશેરનું કસ્ટર બનાવવું હોય તો તેને સારૂં ઉપલા હીસાબ કરતાં બાળવા માટે વાસણમાં ખાંડ ત્રણ ચાર ચમચી નાખવી કારણ થોડી ખાંડ હશે તો તે વાસણને બરાબર લાગશે નહી. એટલું થોડું કસ્ટર પચીસથી ત્રીસ મીનીટમાં બંધાય છે. તો પણ થોડું પાણી હોય છે તો તેમાંથી બાફ વધારે લાગતો નથી, તેમજ પાણી જલદી બળી જાય છે. અને પછી વાસણમાં હેઠે કસ્ટર લાગીને ડાઝે છે, તેટલા માટે હમેશ બાફવા માટેની તપેલી મોટી પોહોળી પાટીયો લેવી જોઇયે એ કસ્ટર મજાહનું થાય છે.

બીજી રીતે બ્રાઉન કસ્ટર બનાવવું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં તેજ હીસાબે સાત ચમચી ખાંડ નાખી તેમજ બાળીને તૈયાર કરવું. પછી આગ્ળે વીવીધ વાંનીમાં ચમચા તથા ચમચીથી આટો અથવા બીજી કોઈ પણ ચીજ માપવાની રીત છાપેલી છે તે રીતથી માપીને મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો યા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી

ત્રણ ચમચી અથવા તોળીને એક તોળો લેવો અને બે પાશેર પ્રવાહી ચીજ સમાય તેટલી ઉભા ઘાટની કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એ આટો તથા દોઢ પાશેર ખાંડ નાખી બેઉને ભેળીને એક શેર સોજાં તાજાં દુધમાંથી પેહલે નાના ચાર ચમચા ભરી દુધને અંદર રેડી નાની કરછી યા મોટા ચમચાથી સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરીને માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી બાકીનું બધું દુધ બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકી એમજ રાખતાં માહે ગાંગડા થાય છે માટે અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવી જરા ઘુંટવું અને કકરો પડવા માડે પછી ઘુંટવું નહી પણ બરાબર કકરો પડીને ઉપર સુધી આવે ત્યારે કરછી યા ચમચો ફેરવીને હેઠે બરાબર બેસાડી દઇ એજ રીતે બેસાડયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. તે પછી તદનજ તાજાં આઠ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી પતળી કરીને મેળવણી ગરમ હોય ત્યારેજ માહે એ બરાબર ભેળી ઉપર મુજબનું એસેન્સ તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જાયફળ મેળવીને પછી બાળેલી ખાંડવાળાં વાસણમાં એ મેળવણી ભરી ઉપર મુજબ બાફીને તેજ રીતે કસ્ટર કાઢવું. દાળ નાખેલું એ કસ્ટર વધારે સારૂં લાગે છે પણ ગમે તો આઠ દાળને બદલે મોટાં તાજાં ચાર ઇડાંને કાંટાથી દોહવી તદન પતળાં કરીને દુધની મેળવણીમાં એ ભેળવાં. કસ્ટર બાફવું હોય તેજ વખતે બાળેલી ખાંડવાળાં વાસણમાં મેળવણી ભરવી, અગાઉથી ભરીને રેહવા દેવું નહી. કારણ તેમ રાખવાથી બાળેલી ખાંડ પીગળીને મેળવણીમાં ભેળાઇ જાય છે. ઉપર લખેલી બેઉ રીતની કસ્ટરની મેળવણી બાળેલી ખાંડનાં વાસણમાં અથડેલી રહે છે તેટલોજ ભાગ બફાયા પછી બ્રાઉન થાય છે અને બાકીનું અંદરનું બધું કસ્ટર સફેદજ રહે છે. પણ જો આખું કસ્ટર અંદરથી પણ બ્રાઉન કરવું હોય તો ઉપર મુજબની કસ્ટરની મેળવણીને ચુલા ઉપર તૈયાર કરવા મુકવી અને તે થવા આવે ત્યારે બીજે ચુલે કસ્ટર બનાવવાનાં વાસણમાં ખાંડને બાળવા મુકવી અને તે ઘણી ઘેરા રંગની નહી પણ ફીકા લાલ રંગની થાયને તુર્ત ઉતારી પાડવી અને કસ્ટરની મેળવણી તૈયાર થાય તેને એમાં રેડી ચમચાવડે એ ખાંડના રંગ સાથે બરાબર મેળવીને પછી ઉપર મુજબ એ કસ્ટરને બાફીને કાઢયાથી આખું કસ્ટર મજાહનું બ્રાઉન રંગનું થશે.

બ્રાઉન બહલી.

આગે વીવીધ વાંનીમાં બહલી છાપેલી છે તે ત્રણ દીવસમાંના કોઈબી એક દીવસનો ચીક લેવો. પણ તેમાં લખેલું છે તેમ એમાં ગોળ નાખવો નહી પણ તેજ હીસાબે ખાંડ ભેળી કપડાંથી ગાળીને પછી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું માહે ખમણેલું જાયફળ સારીકાની મેળવી છેલ્લે ઘણો સોજો ગોલાબ જરા નાખવો. પણ એ બહલીમાં લખ્યા મુજબના વાસણમાં નહી પણ બ્રાઉન કસ્ટરમાં લખ્યા મુજબનાં ખાંડ બાળીને તૈયાર કીધલાં વાસણમાં એ મેળવણી ભરીને પછી એજ બ્રાઉન કસ્ટરમાં લખેલી રીતે એ બહલીને બાફવી. સાધારણ બહલી કરતાં આગે બ્રાઉન બહલી વધારે સારી લાગે છે.

બ્રૅંડીમાં પ્રીજર્વ્ડ કીધેલાં પીચ અથવા ઍપ્રીકોટ.

સુકી રૂતુના સોજાં પીચ રતલ ૧, બારીક છુંદેલી લોફ શુગર રતલ ૦।, સોજો બ્રૅંડી ખપ મુજબ

ધોતાં નરમ સફેદ મલમલનાં કપડાંથી પીચને લુછીને તેની ચામડી ફાટે નહી તેમ સંભાળથી ડીચકાં તરફથી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખી પીચને આખાંજ રાખવાં. પછી એક નાની સોજી બરણીમાં પડે પડ ખાંડ સાથે પીચ ભરીને તે ડુબે તેટલો બ્રૅંડી રેડી અપટ ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ઉંડી તપેલીમાં એ બરણી ડુબે નહી તેટલું અધુરૂં પાણી ભરી ચુલે ઢાકીને મેલી તે કકડેને તેમાં બરણી મુકીને બળતું ધીમું રાખવું અને પંદર વીસ મીનીટમાં તપાસી બ્રૅંડીમાં કકરો પડવા દેવો નહી પણ ઉપર મેલ આવવા માડે ત્યારે ઉતારીને બધાં પીચને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બાહેર કાઢીને બીજી બરણીમાં અથવા પોહોળાં મોઢાની બાટલીઓમાં ભરીને તેની ઉપર એજ બ્રૅંડી રેડી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદનજ ઠંડું થાય ત્યારે કપડું છોડી નાંખી બારીક સફેદ કાગજની ઉપર ઇંડાંની સફેદી ચોપડીને તેનેથી અથવા કુક્રાથી મોઢું બાંધી લેવું. એજ રીતે એક રતલ ઍપ્રીકોટને પ્રીજર્વ કરવાં.

બ્લૅક કરંટ વાઇન.

તાજી તોડેલી સોજી કાળી દરાખ લઇ તેને સાફ કરી બધો રસ કાઢીને તે છ બાટલી લઇ તેમાં સોજું ગાળેલું ઠંડું પાણી છ

બાટલી તથા સોજી મેદા ખાંડ બાર રતલ નાખી બધી ખાંડ પીગળે પછી એ મેળવણીમાંથી થોડીને જુદી સોજા વાસણમાં કાઢી રાખવી અને બાકીની બધી ભરતાં થોડો ભાગ ખાલી રહે તેટલાં એક સાફ નાનાં પીપમાં ભરી તેમાં જોશ આવવા માટે ઉંફવાળા ઓરડામાં રાખવું અને અંદર બરાબર જોશ આવે પછી સપાટીની ઉપર જે છારી બંધાયલી હોય તે બધી કાઢી નાખીને પછી પેલી જુદી કાઢી રાખેલી દરાખની મેળવણી તથા એક બાટલી સોજો બ્રૅડી પીપમાંનાં વાઇનમાં ભેળા પીપને ઉપર સુધી ભરીને પછી બંધ કરીને બાર માસ સુધી રાખ્યા પછી બાટલીઓમાં ભરી અપર બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. એ વાઇન વર્ષો સુધી સોજો રહે છે.

બ્લાં–માંશ.

છુંદેલી સોજી ખાંડ તથા નવી બદામની બીજ દરેક રતલ ૦॥, સોજુ બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨॥, સોજું તાજું દુધ શેર ૨, કડવી બદામની બીજ ૧૦, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧.

આગે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે રીતે બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા દુધમાં તદન બારીક મેસ જેવી પીસવી. સોજા બોલમાં અડધા શેર દુધમાં આઇસીનગ્લાસને પંદર વીસ મીનીટ ભીનવી રાખવું અને બદામને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બાકીનું બધું દુધ બરાબર મેળવીને પછી માહે ભીનવેલું આઇસીનગ્લાસ તથા ખાંડ ભેળી ઇંગારે મેલી ધુંટ્યા કરવુ અને સેંજ ઘટ જેવું થાયને ઉતારી ખાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી તેમાં લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવી ફેરવીને બધું બરાબર છાંડી લેવું અને છુંછો રહે તે ફેંકી દેવો. પછી માહે વૅનીલા ભેળા ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં સુકી બંધાયને ઉલટાવીને કાઢવું. ગમે તો કપડાંમાં છાંડીયા વગર એમજ રાખી માહે વૅનીલા ભેળાને મોલ્ડમાં ભરવું, પણ ત્યારે બદામની બીજ પાશેરજ લઇ ઉપર મુજબ પીસીને એજ રીતે દુધમાં ભેળી એમજ બનાવીને તૈયાર કરવું, એને છાંડવું નહી. રશ્યન આઇસીનગ્લાસ તથા C. & E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ સોજું અને બારીક આવે છે.

બ્લાં-માંશ અમેરીકન.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦।', સોજી ખાંડ તોળા ૫, સોજો આરારૂટ તોળા ૨॥, ઘણો સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજફ્લાવર વૉટર લીકરગ્લાસ ૧, વૅનીલા ઍસન્સ ચમચી ૧, તજનો કટકો ઇંચ ૦॥, લીંબુ ૧ ની છાલ.

આરારૂટને એક પાશેર સોજાં ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી ઉપર પાણી તરી આવે તે બધું કાઢી નાખીને માહે ગોલાબ અથવા ઑરેંજફ્લાવર વૉટર મેળવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધને એક કકરો પાડીને પછી માંહે ખાંડ પીગળાવી લીંબુની છાલ તથા તજ નાખી બીજા બે કકરા પાડીને ઉતારી છાલ તથા તજ કાઢી નાખી આરારૂટ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો બરાબર મેળવીને તેમાં જરા જરા કરી એ કકડતું દુધ બધું બરાબર ભેળીને સેજથી ગાંગડો થવા દેવો નહી. તે પછી વૅનીલા ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને બીજે દીને ખાવુ, પણ તુર્ત જોઇતું હોય તો મોલ્ડને આઇસમાં મુકવું. બદામનું ઍસન્સ પસંદ હોય તો વૅનીલા સાથે તે પણ સાત ટીપાં નાખવાં.

બ્લાં-માંશ આરારૂટનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦।, સોજો આરારૂટ તોળા ૫, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, કોઇ પણ તેજદાર લાલ રંગની જૅલી અથવા જામ ખપ મુજબ.

આરારૂટને મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી સોજું ઠંડું પાણી એક પાશેર બધું બરાબર મેળવી થોડો વખત રાખ્યા પછી ઠરેને ઉપરથી બધું પાણી કાઢી નાંખવું. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ચુલે ઉંધાડું મુકી કકરો પડેને માહે ખાંડ પીગળાવી છાલ નાખવી અને બીજો કકરો પડેને ઉતારી છાલ કાઢી નાખી આરારૂટના ગાંગડા થાય નહી તેમ એ કકડતાં દુધને તેમાં ઝીણી ધારે રેડી બરાબર બધું મેળવીને પછી ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને બ્રૅંડી ભેળી એક મોલ્ડને જરા સોજું ઑલીવ ઑઇલ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી બંધાયને કાઢીને ઉપર જૅલી યા જામ લગાડવી. તેલ નહી હશે તો પાણીમાં ભીનવેલું મોલ્ડ પણ ચાલશે.

બ્લાં–માંશ ઇડાંનાં કોટળાંમાં.

તાજાં સફેદ કોટળાંનાં વીસ ઇડાં લેવાં અને તેને સોજાં ઘાઇ ફાટ પડે નહી તેમ સંભાળથી અણી આગલથી વચમાં ઝીણી છરીવડે ચણાની દાળ જેટલો મોટો સરખો ગોળ છેડ પાડીને સોટી ભોકી અંદરની દાળ ફોડી નાખી હીલવીને માહેથી બધું ઇડું કાઢી નાખીને પછી અંદરથી કોટળાંને બરાબર સોજાં ધોઇ આએ ચોપડીમાં બ્લાં–માંશ સંત્રાની છાલનું છાપેલું છે તેમાં આઇસીનગ્લાસની મેળવણી ભરવા લખેલી છે તેજ મેળવણીનો બધો સામાન લેવો પણ તેમાં જામ ભેળવી નહી, તેમજ છુંદેલી બદામ પણ નાખવી નહી અને તેજ રીતે મેળવણીને તૈયાર કીધા પછી છેલ્લે તેમાં બાર ટીપાં બદામનું ઍસૅન્સ ભેળવું અને એનેજ માટે આગમચથી ખાસ ઘણીજ નાની પત્રાંની ગળણી બનાવીને તૈયાર રાખી તે વડે મેળવણીને છેક ઉપર સુધી કોટળાંઓમાં ભરવી અને ચોખા, વેહેર, ઘઉંનું ભુસું અથવા આટાને એક થાળામાં ભરીને એ ભરેલાં ઇડાંને સરખાં ઉભાં ગોઠવીને ખોસવાં. પણ બધીજ મેળવણી વાપરી નાખવી નહી, થોડી મેળવણી જુદી રાખીને તેને ગરમ રાખવા ભેભટપર મુકવી. કારણ કોટળાંમાં ભરેલી મેળવણી તેમાં ઠરેછ ત્યારે સોસઇને ઉપરથી કોટળાંનો જરા ભાગ ખાલી થય છે માટે તેમ થાયને એ ભેભટપર રાખેલી મેળવણીને કોટળાંમાની ઉપરની ખાલી જગ્યામાં ચમચીથી રેડીને ઉપર સુધી ભરીને પછી આગમચથી થોડા ઘઉંના આટાને પાણીથી કઠણ બાધીને તૈયાર રાખી તેની પતળી બેઆની જેટલી ટાંકલીઓ કરી એ કોટળાંના છેડની ઉપર બરાબર વળગાવવી અને થોડો વખત પછી એ ટાંકલીનો આટો સુકાઇને કઠણ થાય પછી એ ઇડાંઓને આઇસમાં મુકવાં. ગમે તો આઇસીનગ્લાસની મેળવણીને બદલે આએ ચોપડીમાં જૅલી ચીનાઇ સફેદ ઘાસની છાપેલી છે તેમાં નરાં દુધની જૅલી બનાવવા લખેલું છે તેનો બધો સામાન લેવો પણ ફકત છુંદેલી બદામ તથા રંગ નાખવો નહી અને તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ મેળવણી તૈયાર કરી ઉપલી રીતે એને ઇડાંનાં કોટળાંમાં ભરી બંધાયને આઇસમાં મુકી ઠંડાં કરીને પછી કોટળાં છોળવાં. તે પછી રકાબીઓમાં લીલી અથવા સુકી મૅાસને સફાઇથી સરખી પાંથરીને મુકીને પછી લીંબુની છાલનો પૅનનાઇફવડે બારીક વરખ કાપીને મૅાસની ઉપર છેટે છેટે

ટગળા મેલીને તેની ઉપર એ કેાટળાં કાઢેલાં ઇડાંને સંચ્યાં ઉભાં મુકવાં.

બ્લાં–માંશ કેાકેા.

ઉકાળી ઠંડું કરીને ગાળેલું એક શેર એટલે એક બાટલી પાણીને જુદું કાઢવું. પછી Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ચાર તેાળાને એક કેાઠીનાં નાનાં બેાલમાં નાખી ઉપલાં પાણીમાંથી એમાં જરા જરા ચમચાવડે બરાબર મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરવું. અને ઉભા ધાતની જરા નાની કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કૅડબરી કેાકેા બે તેાળા નાખી ઉપલાં પાણીમાંથીજ એમાં પણ કૉર્નફ્લૉઅરની કાનીજ થેાડું મેળવીને પછી માહે અડધેા શેર સેાજી ખાંડને સારી કાની ભેળીને બાકી રહેલું બધું પાણી બરાબર મેળવીને તપેલીને ચુલે ઉંઘાડી મુકવી અને તેમાં કકરેા પડવા માંડેને કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ફરી જાય છે તેને પાછેા ચમચાવડે સારીકાની ભેળીને તપેલીમાં બરાબર કકરેા પડેને ઉતારી પાડી તુર્ત ઝીણી ધારે બેાલમાંનેા કૉર્નફ્લૉઅર તપેલીમાં રેડતાં જઇ જલદી જલદી મેાટા ચમચાથી મેળવી નાખીને પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ નહી તેા પણ જરા કઠણ જેવું થાય ને ઉતારી પુરતેા ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા ઍસૅન્સ માહે ભેળવું અને મેાલ્ડ અથવા બેાલને ઠંડાં પાણીમાં બેાળી માહેથી પાણી કાઢી નાખીને પછી અંદર મેળવણી ભરી બંધાય ત્યાં સુધી ઠંડાં પાણીમાં મુકવું. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં બધાં કસ્ટર છાપેલાં છે તેમાં દુધપાકનાં જેવાં પતળાં કસ્ટર પણ બનાવવાનાં છે તેમાંથી અથવા દુધપાક છાપેલા છે તેમાંથી જે ગમે તે એક જાતનું એક શેર દુધનું બનાવવું અને બ્લાં–માંશ બંધાઇને ઠંડું થાયને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢી આએ કસ્ટર યા દુધપાક સાથે ખાવું. એ બેઉને આઇસમાં મેલીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગશે

બ્લાં–માંશ કાનફ્લૉઅર.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૨, પહેલાં નંબરની ઝીણી શાકરીયા ખાંડ શેર ૦॥, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તેાળા ૮, સેાજી બદામની બીજ તેાળા ૫, વૅનીલા તથા ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇને ઘણીજ બારીક મેસ જેવી છુંદવી અથવા સોજન પાતા ઉપર પીસવી અને કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી થોડાં દુધને ચમચાથી બરાબર મેળવીને પતળા દુધપાક જેવું કરવું. ત્યાર બાદ બાકીનાં બધાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇવાળા તપેલીમાં ગાળીને ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પકીને દુધ ઉપર આવે ત્યારે કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જાય છે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર મેળવીને પછી દુધની તપેલીને ઉતારીને તેમાં એક હાથે મોટી ધારે દુધ રેડવું અને બીજે હાથે ચમચાથી જલદી જલદી સારીકાની અંદર મેળવી દઇને તુર્ત પેલી દુધ સાથે ભેળેલી બદામ મેળવીને પાછું ચુલે મુકી હલવે હલવે ઘુંટતાં માહે ગાંગડા થાય છે માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘણું જલદી જલદી અને જોરથી સારીકાની ઘુંટી નાખી રેડાય તેટલું બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી આગમચથી એક નાનો ચમચો ભરી વૅનીલામાં સાત ટીપા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળાને તૈયાર રાખી અંદર તે મેળવીને ટાડુ કરવું અને ટેસ્ટ ઓછો લાગે તો માહે બીજુ થોડું ભેળાને પછી છાપવાળી નકસીનાં અથવા સાદા મોલ્ડમાં અને તે નહી હોય તો પાલમા રેડીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું અને ગમે તો વાસણને આઇસમાં મુકી ઠંડું કરીને કાઢવું. આએ બ્લાં-માંશ કોઇ પણ જાતની જામ યા જૅલી સાથે ખાવામાં સારૂં લાગે છે, પણ તેમ ખાવું હોય ત્યારે માહે ઍસૅન્સ નાખવું નહી, તેમજ ખાંડ પણ એક પાશેરજ લેવી. બીજી રીતે બ્લાં-માંશ બનાવવું હોય તો રાજબૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી, ઍપ્રીકોટ અથવા ચીનયેજ એ ચારમાંથી જે તે એક જાતની જામ બાર તોળા લેવી અને તેને કોડીનાં બોલમાં લાકડાંના યા રૂપાના ચમચાવડે બરાબર ભાંજીને મેળવવી અને બાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનોજ લેવો પણ ફકત ઍસૅન્સ લેવું નહી અને ખાંડ પણ એક પાશેરજ નાખીને ઉપલીજ રીતે બ્લાં-માંસ બનાવીને ઉતાર્યા પછી બે ત્રણ મીનીટ ઠંડાં પાણીમાં મુકયા બાદ માહે જામને બરાબર ભેળાને પછી મોલ્ડમાં ભરવું. કૉર્નફ્લૉઅરનું સાધારણ બ્લાં-માંશ બનાવવું હોય તો બીજો કાંઇજ સામાન લેવો નહી પણ ઉપર લખ્યા મુજબનું ફકત દુધ, ખાંડ

તથા કૉર્નફ્લૉઅર લઇને તેનું ઉપલીજ રીતે બ્લાં-માંશ બનાવીને ઉતાર્યા પછી તેમાં ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા ભેળીને પછી મોલ્ડ યા બોલમાં રેડવું.

બ્લાં-માંશ ચીનાઇ સફેદ ઘાસનું.

સોજી ખાંડ તોળા ૨૫, ઝુડીનું ચીનાઇ સફેદ ઘાસ તોળો ૧।।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧।।, દેરીની દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।।, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૪, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપા ૧૪, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ઘાસને સોજું ધોઇ ઠંડાં પાણીમાં ત્રણ ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઘાસને પાણીમાંથી કાઢીને માહે ભેળી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને ઘાસ તદનજ પીગળી જાયને ખાંડ નાખી તે પીગળેને ઉતારીને મજબુત જાંજરાં કપડાંથી અથવા કુરતીનની જાદી નેટને ચોવડી કરીને તેમાંથી બધું ગાળી કાઢી બાકી રહી જાય તો ચમચો ફેરવીને બધું છાંડી લઇ બેઉ ઍસૅન્સ મેળવી સાદાં મોલ્ડ અથવા બોલમાં રેડવું અને થોડો વખત થાયને માહે આંગળી બોળતાં ગરમ લાગે તેવું હોય ત્યારે ક્રીમને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાવડે ઘુંટી નરમ કરીને માહે તે ભેળાયા પછી ચમચામાં જરા રંગ રેડીને અંદર તે મેળવી દેવો. સફેદ અને રંગીન બેઉ સાથે મળેલું મારબલ જેવુ બનાવવું હોય તો દુધમાંથી પહેલે નાના બે ચમચા જેટલું જુદું કાઢી લઇ તેમાં દોઢ ચમચી રંગને બરાબર ભેળી રાખવો અને બ્લાં-માંશની તૈયાર કીધેલી મેળવણીને મોલ્ડ યા બોલમાં ભરી તેમાં એકદમ દુધ સાથનો રંગ ભેળી દેવો નહી પણ તેને મોટા ચમચામાં રેડી એ ચમચાને મોલ્ડ યા બોલમાં નાખેલી મેળવણીમાં વચમાંથી તળીયાં સુધી ખોસીને પછી હેઠેથી ઉપર તેમજ અંદરની ફરતી કીનારી ઉપર બધે ચમચાને અળગો ફેરવીને તેમાંનો રંગ માહે મેળવવો, જેમ કીધાથી કાઢ્યા પછી બ્લાં-માંશ મારબલ જેવુ થશે. મરજી પડે તો ઍસૅન્સને બદલે રાજબૅરી, ઍપ્રીકોટ યા પીચ એ ત્રણમાથી જે તે એક જાતની અડધો રતલ જામમાં ઉપર લખેલું છે તે દુધ ઉપરાંત બીજું નાના પાંચ ચમચા દુધ જુદું લઇ તેને જામમાં બરાબર મેળવીને પછી તારની સોજી રંગ વગરની ચાળણીથી છાંડી કાઢીને ઘાસની મેળવણીને ગાળાયા પછી તેમાં એ છાંડેલી

જામ ભેળીયા પછી ઉપર મુજબ ઘુંટેલી ક્રીમ મેળવીને છેલ્લે બધી ભેળેલી મેળવણીમાં રંગ ભેળી દેવેા. એને મારબલ જેવું કરવુ નહી.

બ્લાં-માંશ ચેાખાનાં આટાનું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ના, બીના ચેાખાનેા અથવા મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ચેાખાનેા આટેા તેાળા ૫, ખાંડ નવટાંક, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ના.

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટેા નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધુ દુધ બરાબર મેળવીને ચુલે ઘુંટવું અને કઠણ થવા આવેને ઉતારીને ઍસૅન્સ ભેળી ભીનવેલાં મેાલ્ડમાં ભરીને પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને કાઢવું.

બ્લાં-માંશ તાપીયેાકાનું.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, તાપીયેાકા રતલ ના, સેાજી ખાંડ શેર ના, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦, ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫ થી ૭.

તાપીયેાકાને ચુંટી સેાજા ધેાઇ ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બધું પાણી કાઢી નાખી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ સાથે એ તાપીયેાકાને ઇંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવુ અને ઘણું કઠણ થાયને ખાંડ ભેળી તેનું પાણી બળી જાયને ઉતારીને ઍસૅન્સ મેળવી મેાલ્ડને પાણીમાં ભીનવી અંદરનું પાણી કાઢી નાખીને તેમાં બધું ભરી બંધાયને ઉલટાવીને આખ્ખું કાઢવું. ગમે તેા મેાલ્ડને આઇસમા મુકી ઠંડું કરીને કાઢવું. પછી કેાઇ પણ જાતની જામ સાથે ખાવું.

બ્લાં-માંશ ડચ.

સેાજી ખાંડ રતલ ના, સેાજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તેાળા ૨ાા, તાજા ૩ ઇડાની દાળ, શૅરી ૧ વાઇનગ્લાસ, નાનાં ૧ લીંબુની છાલ.

તદન કલઇવાળી તપેલીમાં આઇસીનગ્લાસને એક પાશેર કકડતાં પાણીમાં દસેક મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી લીંબુની છાલ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકવુ અને અંદર કકરેા પડી આઇસીન

ગ્લાસ બધું બરાબર પીગળી જાયને ઉતારીને માહેથી છાલ કાઢી નાખવી. પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરી તેમાં ખાંડ તથા શૅરી ભેળીને પછી તેમાં પીગળાવેલું આઇસીનગ્લાસ નામી પાછું ચુલે ચાર પાંચ મીનીટ મુકીને ઉતારી રંગ વગરની તારની જાદી સોજી ચાળણીમાં નાખી માહે લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવીને બધું છાંડી કાઢયા પછી ચમચાને ધોવો અને મેળવણી ઠંડી થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી નાનાં નાનાં મોહડમાં ભરી તેને આઇસમાં મેલી બંધાયને કાઢવું. રશ્યન તથા C. & E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ બારીક અને સોજું હોય છે.

બ્લાં-માંશ બે જાતનું.

સોજી ખાંડ રતલ ૦ાા, સોજી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું જૅલેતીન તોળા ૨, સોજુ આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧, સંત્રા તથા મોસંબીની છાલના કટકા દરેક તોળો ૦ાા, એળચીના દાણા તોળો ૦ા, જાયફળ તથા તજના ઝીણા કટકા દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજુ તાજું દુધ શેર ૧, મીઠા સંત્રાનો રસ જાદા ઘટ કપડાંથી ગાળીને તદન નીતરો કીધેલો નાના ચમચા ૬, બ્રૅંડી; શૅરી તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ દરેક નાનો ચમચો ૧, તાજાં ૧ ઇડાંની સફેદી, ઘણી સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

એળચી તથા જાયફળને બારીક છુંદવુ. તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સવાશેર ઠંડાં પાણીમાં જૅલેતીનને એકથી દોઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બાર તોળા ખાંડ ભેળી એળચી, જાયફળ, તજના કટકા તથા બેઉ જાતની છાલના કટકા નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને જૅલેતીન બધું બરાબર પીગળી જાયને ઉતારી ઇડાંની સફેદીને સારીકાની દોહવીને માહે તે મેળવીને પાછું ચુલે મુકવું અને બધું બળીને બે પાશેરની સૅજ ઉપર જેટલું રહેને ઉતારીને ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીને ભરી જોવું અને બરાબર બે પાશેર થયલું હોય તો કાંઇ નહી પણ વધારે હોય તો પાછું ચુલે બાળી એટલુંજ કરીને ઉતારી સંત્રાનો રસ ભેળી ગાળેલાં કપડાંને સોજું ધોઇને પાછું ફરી ગાળવું અને કુકું જેવું થાયને બ્રૅંડી તથા શૅરી ભેળી છ પાશેર એટલે દોઢ બાટલી

પ્રવાહી સમાય તેટલાં એક સાફ મોલ્ડમાં રેડી ઠંડું થાયને મોલ્ડનું ઢાંકણુ હોય તો તે અને નહી હોય તો છાલકી ઍલ્યુમીન્યમની રકાબીને ઉપર ચઢી ઢાંકી. ત્યાર બાદ આગ્મે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇને તદનજ સોજા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસ્વી અને દુધમાંથી એક પાશેર લઈ જરા જરા કરી એ બધાંને બદામમાં સારીકાની મેળવતું અને બાકીનાં બધાં દુધમાં બાકી રહેલી ખાંડ પીગળાવીને તદન કલઇવાળા તપેલીમાં ગાળીને તેમાં આઇસીનગ્લાસને પંદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા બાદ માહે પેલી દુધમાં ભેળેલી બદામને બરાબર મેળવી ચુલે ધીમે બળને મેલી હાથ રાખ્યા વગર મોટા ચમચાથી ફેરવ્યા કરી હેઠે જરા પણ બદામ લાગવા દેવી નહી અને મેળવણી સેજ ઘટ જેવી થાયને ઉતારીને ભરી જોઇ બરાબર ત્રણ પાશેર કરવું અને ઉતારીને એક ઍલ્યુમીન્યમનાં સાફ વાસણમાં રેડી જરા ઠંડું થાયને માહે ઍસેન્સ મેળવું. તે પછી ખાવાની એક કલાક આગમચ આઇસના નાના નાના કટકા કરી તે બે ભાગ જેટલામાં જાડું કાળું નીમક એક ભાગ જેટલું મેળવી નાનાં બેઠાં તબ અથવા તેવીજ ઉભા ઘાટની તપેલીમાં એ નીમકવાળું આઇસ ભરીને તેની વચમાં જૅલેતીનની મેળવણી ભરેલું મોલ્ડ મુકી તેની અંદરનો બાફ બાહેર નીકળી જાય નહી માટે ઉપર જાડું ગરમ યા સુતરઉ કપડું દાબ્વું. તેટલાં બીજાં વાસણમાં આઇસના નાના ત્રણ ચાર કટકા છુટા છુટા મુકીને આઇસીનગ્લાસની મેળવણી ભરેલું વાસણ તેમાં મુકવું. પણ એ મેળવણીને કઠણ કરવી નથી પણ ઘાડા દુધપાક જેવી બધી એક સરખી કરવી છે તેટલા માટે વાસણમાં બોરદુપર મેળવણીની પોપડી બંધાતી જાય તેમ તેને વારંવાર ચમચાથી ઉપાડીને તેના કટકા રહે નહી તેમ બધી મેળવણીમાં મેળાયા કરવી. તેટલાં જૅલેતીનવાળી મેળવણી કઠણ નહી પણ સપાટીની ઉપરથી સરખી બંધાવને તેની ઉપર આઇસીનગ્લાસની મેળવણીને ઉંચે હાથે ધાર પડે તેમ તેમાં નાખ્વી નહી. કારણ તેમ નાખ્તાં અંદર ખાડો પડીને હેઠેની મેળવણીમાં જશે. તેટલા માટે મોલ્ડની અંદર નીમકનું પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખીને માહેથી બાહેર કાઢીને પછી ઉંઘાડવું અને તબમાં પાણી છુટેલું હોય તે બધું કાઢી નાખી બટે

તેટલુ બીજું આઇસ તથા નીમક ભરવું અને મોલ્ડમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર પેલી ઘાડી થયલી આઇસીનગ્લાસની મેળવણીને મોટા ચમચાવડે હલકે હાથે બધી પાંથરીને રેડયા પછા ઉપર ઢાંકણુ યા ચટી રકાબી ઢાંકી પેાલાય નહી તેમ સંભાળથી આઇસમાં પાછું મુકીને ઢાંકણ યા રકાબીની ઉપર આઇસના કટકા મેલવા અને બધું બરાબર બંધાઇને કઠણ થાયને મોલ્ડને કાઢી કપડાંથી નુછીને પછી મોલ્ડમાં પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળથી ગરમ પાણીના વાસણમાં બેાળીને તુર્તજ તેમાંથી મોલ્ડને ઉંચકી લેવું, એમ કીધાથી મોલ્ડને વળગેલું બ્લાં-માંશ અળગું થશે, તે પછી ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. મોલ્ડ નહી હોય તો પછી એલ્યુમીન્યમનાં અથવા તદનજ આખા ઍનેમલનાં બેાલમાં બ્લાં-માંશ બનાવવું. રશ્યન તથા C. & E. Morton નુ આઇસીનગ્લાસ ઘણું બારીક અને સેાજું આવે છે.

બલાં-માંશ બેથી વધુ રંગનું બનાવવાની રીત.

કોઇ પણ જાતની બે રંગની મેળવણીનું બ્લા-માંશ બનાવવું હાેય તેા ઉપર બ્લાં-માંશ બે જાતનું બનાવવા છાપેલુ છે તે રીતથી મોલ્ડમાં ભરવું. બેથી વધારે રંગનુ બનાવવું હાેય તો એજ રીતે અકકની ઉપર પડ રેડીને જમાવવું.

બ્લાં-માંશ મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તેાળા ૩॥, સેાજી ખાંડ તેાળા ૨॥, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૨, વૅનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

કૉર્નફ્લૉઅરને એક બેાલમાં નાખી જરા ઠંડાં પાણી સાથે બરાબર મેળવીને દુધપાક જેવુ કરવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં મીલ્કને દોઢ પાશેર ઠંડા પાણી સાથે બરાબર ભેળાને ચુલે મેલી ફકરેા પડેને ઉતારવું. અને મેળવેલેા કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાય છે તેને ચમચાથી પાછેા બરાબર ભેળાને પછી કકડાવેલાં મીલ્કમાં એક માણસે ઝીણી ધારે રેડવું અને તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ બીજા માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટીને પછી પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાતાં ઉતારી પુરતેા ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા ભેળી

ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને ઠંડાં પાણીમાં યા આઇસમાં મુકી બંધાય ને ઉલટાવીને આખ્ખું કાઢીને એમજ ખાવું અથવા ઍસૅન્સ નાખ્યા વગર બનાવીને પછી રાજબૅરી, ઍપ્રીકોટ અથવા ગ્રીનગેજ જામ સાથે ખાવું.

બ્લાં-માંશ સાગુ ચોખાનું.

બ્લાં-માંશ તાપીયોકાનું છાપેલું છે તેમાં લખેલીજ રીતે પણ તાપીયોકાને બદલે સોજા સાગુ ચોખા લઈ તેને ચુંટી સોજા ધોઇને પાણીમાંથી કાઢી દુધમાં બે ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બીજો બધો સામાન તેટલોજ લઇને તેમજ એનું બ્લાં-માંશ બનાવવું.

બ્લાં-માંશ સાધારણ.

આએ ચોપડીમાં બ્લાં-માંશ બે જાતનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબની દુધમાં આઇસીનગ્લાસની મેળવણી બનાવવી, પણ તેમાં લખ્યા મુજબ જૅલેતીનની સંત્રાના રસ સાથેની મેળવણી કરવી નહી પણ તેને બદલે આએ વીવીધ વાંનીમાં જૅલી ખરીયાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ તે કરતા બધો સામાન અડધોજ લઇને તેજ રીતે જૅલી બનાવીને ટેસ્ટ મુજબ માહે શૅરી તથા બ્રૅડી પુરતો મેળવો. પછી એમજ બ્લાં-માંશ બે જાતનામાં લખ્યા મુજબ મોલ્ડમાં પેહલે એ ખરીયાની જૅલી ભરીને તેજ રીતે જમાવીને પછી તેજ રીતે તેની ઉપર આઇસીનગ્લાસની મેળવણી રેડીને જમાવવી.

બ્લાં-માંશ સંત્રાની છાલમાં ભરેલું.

સફાઇવાળી છાલના સોજા પાકા સંત્રા ખપ જોગા લેવા અને તે બધાનાં ડીચકાં આગળથી સરખી ગોળ દોઢયાં જેટલી છાલ પૅનનાઇફથી કાપી કાઢવી અને એ કોતરેલો ગાળો ચીરઇ જાય નહી તેમ સંભાળથી અંદરની બધી ચીરને આંગળીથી ભાજીને કાઢી નાખવી. ત્યાર બાદ હેઠે લખેલી દુધની તથા વગર દુધની જુદી જુદી જાતની બે મેળવણી બનાવી થોડા સંત્રા એક મેળવણીથી અને બીજા થોડા બીજી મેળવણીથી ઉપર સુધી ભરવા અને ઉપરનો કોતરેલો ગાળો જણાય નહી તેમ દરેકની ઉપર તેનીજ ઉપરની કાપી કાઢેલી

છાલને એજ મેળવણીથી વળગાવીને પાછા આખા સંત્રા જેવા કરવા. પછી પુરતાં આઇસના નાના કટકા સાથે નીમક ભેળી મોટી કથરોટ યાં એવાજ બીજાં મોટાં છાલકાં વાસણમાં પાંથરીને પછી પેલા સંત્રાના ઉપરના કાપેલા ભાગ વાટે માહે નીમક સાથનું પાણી ભરાય નહી તેમ બધાનાં ડીચકા ઉપર રાખી ગોઠવીને પેથી છઠી કલાક સુધી મુકી રાખ્યા પછી બંધાયને આઇસમાંથી કાઢી લુછીને ડીચકાં નીકળીને છુટાં પડે નહી તેમ સંભાળથી ધારદાર છરીવડે ડીચકાં આગલથી સંત્રાને ઉભા બે ભાગમાં કાપવા. સંત્રાની એકજ છાલમાં બે જુદા જુદા રંગની મેળવણી ભરવી હોય તો છેકે લખેલી એક જાતની મેળવણીથી પેહલે અડધો સંત્રો ભરવો અને તે બંધાયા પછી બીજી જાતની મેળવણી ઠંડી થાયને તેની ઉપર નામીને આખો સંત્રો ભરવો અથવા તો બધીજ દુધની મેળવણી બનાવી તેમાંની અડધી સફેદ રાખી બાકીની અડધીમાં રંગ આઇસક્રીમનો મેળવી રંગીન મેળવણી કરીને એ બેઉ મેળવણી અકેક સંત્રામાં અડધી ભરીને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવા.

દુધની મેળવણીમાં બે શેર સોજાં દુધમાં પોણો શેર સફેદ ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં સોજું આઇસીનગ્લાસ પાચ તોળાને પંદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી પાશેર બદામની બીજને છોલી સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસીને માહે તે બરાબર ભેળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ ગખ્યા વગર ધુંટયા કરવું અને આઇસીનગ્લાસ બરાબર પીગળીને ઉતારી ફુકું થાયને ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવીને પછી એ મેળવણીને છાલમાં ભરવી. ગમે તો ઍસૅન્સને બદલે રાજબૅરી; સ્ટ્રૉબૅરી, ગ્રીનગેજ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ અડધો રતલ લઇ તેમાં અડધો પાશેર દુધને ઘણું બરાબર મેળવી સોજી રંગ વગરની તારની નવી ચાળણીથી છાંડી કાઢીને પછી મેળવણી ઠંડી થયા પછી અંદર એ ભેળવુ. પણ જામ ભેળેલી મેળવણી તદનજ સફેદ રહેશે નહી.

દુધ વગરની મેળવણી બનાવવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં જૅલી ખરીયાની છાપેલી છે તેમાં દાડમના રંગની બનાવવા લખેલું છે તેવી જૅલી બનાવીને છાલમાં ભરવી અથવા પાંચ તોળા સોજાં

જેલેતીનને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મલી પોણો તોળો લઇ તેની મલમલનાં કપડાંમાં પોતળી બાંધીને તે તથા તજનો બે ઇંચ જેટલો કટકો માહે નાખી એક શેર સોજી ખાંડ મેળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને એક જોશ આવેને ઉતારી એક ઇડાંની સફેદીને ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર તે મેળવી પાછું ચુલે મુકી મેલ આવે તેને આધરાંની ચમચથી કાઢવો અને જગ બળેને ઉતારી મીઠા સંત્રાના રસને કપડાંથી ગાળીને તે નાના છ ચમચા માહે મેળવો. તે પછી મેળવણીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ઠુકું થાયને સંત્રાની છાલમાં એ ભરવું.

બ્લાં--માંશ સીંગોડાંનું.

નવાં સોજાં સુકાં સીંગોડાંને બારીક પાઉડર જેવાં છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલાં તોળા ૬, સોજી ખાંડ શેર ૦।, નવી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું દુધ શેર ૧।।, વૅનીલા ઍસન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને સીંગોડાનાં આટાને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી આટાનો સેજબી ગાંગડો થાય નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળત્તે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને સેજ ઘટ થાયને અંદર બદામને બરાબર મેળીને એમજ ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારી ઍસૅન્સ મેળવવું. પછી એક સાદાં મોલ્ડને પાણીથી બરાબર ભીજવીને અથવા મો ડમાં સોજું ઑલીવ ઑઇલ ઘણુંજ સેજ લગાડીને પછી તેમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું અસન્સ પણ માહે નાખવું, તેમજ બદામને બદલે ગમે તો બદામનું ઍસૅન્સ બાર ટીપાં નાખવું અને બંધાયને ઉથળાવીને આખુંજ કાઢવું. મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગે છે. એ બ્લાં-માંશનો ટેસ્ટ સારો થાય છે.

બહલી.

ગાય અથા ભેંસ વ્યાએ તેનું પેહલા ત્રણ દાહડાનું દુધ જેને ચીક કહે છે તે બીજા કાંઇ ઉપ્યોગમાં આવતું નથી પણ તેની બહલી બનાવે છે. એ બહલી બનાવવા માટે પહેલા દીવસનો ચીક હોય તો તે એક શેર ભરીને લેવો અને તેમાં સોજું તાજું દુધ અડધો શેર અથવા એક સોજાં મોટાં નાળીયેરને ખમણી તેનું અડધો શેર દુધ કાઢીને તે ચીકમાં ભેળી માહે ખાંડ અથવા સોજો ગોળ જે તે એક ચીજ અડધો શેર પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. બીજા દીવસનો ચીક હોય તો તે એક શેરમાં કોઇ પણ દુધ નાખવું નહી પણ અમથોજ ચીક લેવો અને તેમાં ખાંડ અથવા ગોળ દોઢ પાશેરજ ભેળા ગાળીને તૈયાર કરવું. ત્રીજા દીવસના ચીકને પણ બીજા દાહડાના ચીકની કાનીજ બધું ભેળીને તૈયાર કરવો. પણ એમાં ઓછો કસ હોવાથી બીજા દાહડાના ચીકનીકાની એની બહલી ઘણી કઠણ થતી નથી, સેજ નરમ તો પણ મજાહની થાય છે, તોય જો કઠણ જોઇતી હોય તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એક તાજાં ઇડાંને રકાબીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દાહવી પતળું કરીને માહે તે ભેળવું. પણ ઉપર લખેલી ત્રણમાંની કોઇ પણ એક મેળવણીને મુદલ ગરમ કરવી નહી, તદનજ ઠંડી અમથીજ રાખવી અને એમાં ઘણો સોજો ગોલાબ ટેસ્ટ મુજબ જરા નાખી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જાયફળ અંદર સારીકાની મેળવવું. પછી એ ઠંડી મેળવણીને કલઈ ભરેલા મોટા છાલકા કાંસીયા અથવા નાની ઉંડી લંગડીમાં બે આંગળ જેટલી અધુરી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાના રીતમાં ઢાંકણને કપડાંમાં બાંધીને તપેલાં ઉપર તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલું છે તે રીતે બાફવું અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ભુંજવું.

બહલીના કટલેસ.

ઉપર બહલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના ત્રણ દીવસમાંથી ગમે તે એક દાહડાનો ચીક લેવો. પણ જો તે પહેલા દાહડાનો હોય તો તેમાં લખ્યા પ્રમાણે નાળીયેરનું દુધ ભેળવું નહી

પણુ તેમાં લખ્યા મુજબ ભેંસનું યા ગાયનું દુધ તેમાં લખ્યા જેટલા એક શેર ચીકમાં તેટલુંજ દુધ ભેળવું, તેમજ બીજા તથા ત્રીજા દાહડાનેા ચીક પણુ તેટલેાજ લેવા અને ચીક સેજ ખારેા લાગે તેટલું તેમાં નીમક ભેળીને પછી કપડાંથી ગાળવેા. પણુ એ કોઇબી ચીકમાં ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ખાંડ, ગેાળ, ગેાલાબ તથા જાયફળ નાખવું નહી પણુ ત્રીજા દાહડાના ચીકમાં તેમાં લખ્યા મુજબ જરૂર ઇડું ભેળવું. તે પછી બહલીમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણુને જરા માખણુ ચેાપડીને તેમાં મેળવણી ભરી બહલીમાં લખેલી રીતે એને બાફવા મેલી ઘણી કઠણુ બંધાય ને ઉતારી ઠંડી થાયને એ બહલી જલદી ભાગી જાય તેવી હેાય છે માટે ભાગે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી ઉલટાવીને આખી કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ ચાર ઝુડી કેાથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મેાટાં લીલાં બે મરચાં અને તીખું પસંદ હેાય તેા એક વધારે લઇ એ બધાંને ધેાવુ અને તેમાં ચુંટેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેગા પાતા ઉપર પીસીને માહે ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક મેળવવું. પછી બહલી ભાગી જાય નહી તેમ સંભાળથી તેના અડધી ઇંચ જાદા ખપ જોગા કટલેસ સફાઇથી કાપીને તેનાં બેઉ પડ તથા બધી બેારદુપર પીસેલેા મસાલેા સરખેા પુરતેા ચેાપડીને પછી પાતળાની અથવા પાટીયાંની ઉપર પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ અથવા રવેા પુરતું નાખી કટલેસને તેની ઉપર મેલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી હલવે હલવે હથેલીથી દાબીને કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર પુરતું વળગાવવું, પછી મેાટી કઢાઈ અથવા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ખપ જોગાં ઇડાંને ભાંજી તેમાં જરા નીમક નાખી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દાહવીને તૈયાર કરવાં, તેટલાં કઢાઇ યા પેણામાંનું ઘી બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણેા ધુમાડેા નીકળે ત્યારે એકેક કટલેસને ઇડાંમાં તવાથાવડે મુકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાથીજ ફેરવીને બેઉ પડ ઉપર ઘણું પુરતું ઇડું લગાડી તવાથાવડેજ ઉંચકીને કકડેલાં ઘીમાં મેલી એ રીતે ઇડું લગાડેલા કટલેસ કઢાઇ યા પેણામાં સમાય તેટલા પાશે પાશે મુકવા અને હેઠેનુ પડ શીકા લાલ રંગનું કકરૂં થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને કટલેસ કાહવા,

બાટલીમાં ભરી રાખેલા ગ્રીનપીઝ.

મજાઉના ભરેલા મોટા પણ તદન કુમળા ગ્રીનપીસના દાણાને મોટાં મોઢાંની તદનજ કોરડી બાટલીઓમાં પહેલે ઉપર સુધી ભરીને પછી બાટલીને હલાવવી, તેથી બધા દાણા હેઠે એકઠા થશે. તે પછી બધી બાટલીઓને ચપટ બુચ મારીને ઉપર ડુક્કા બાંધી લેવા. પછી બધી બાટલીઓ અકેક સાથે અથડે નહી માટે દરેકના છેક હેઠેના ભાગની ઉપર નાની ઉધણુ હોય તેમ સુકાં ઘાસને બાંધી લઇને પછી એક મોટાં ઉડાં તપેલાંમા બધી બાટલીઓ પાશે પાશે ગોઠવીને મુકવી અને બાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલું અધુરૂં પાણી તપેલાંમાં રેડીને ચુલા ઉપર બળતે ઉંઘાડું મુકી પાણીને બે કલાક સુધી ખુબ કકડાવવું. ત્યાર બાદ ઉતારવું અને તપેલાંમાંનું પાણી તદન ઠંડુ થાય પછી માહેથી બાટલીઓને કાઢી લેવી અને બધા ડુક્કા છોડી નાખીને બુચપર લાખ લગાડીને પૅક કરવું.

બાટલીમાં ભરી રાખેલી કરંટ દરાખ.

તાજી દરાખ લેવી નહી, કારણ તે રહી શકશે નહી, માટે વેળાની ઉપરજ સુકાઇ ગયલી કાળી કરંટ દરાખને તોડીને એકઠી કરી ડીચકાં કાઢીને સાફ કીધા પછી તદનજ કોરડી પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરીને અંદર સોજું ઠંડું પાણી રેડવું. પછી ડુક્કાને પાણીમાં ભીનવીને બાટલીની ડોકની ઉપર સેજ ટાઇટ બાંધી લઇને પછી બાટલીઓની આશપાશ સુકું ઘાસ વીટાળી લઇ અકેક સાથે અઠડીને ભાગે નહી તેમ મોટાં ઉંડાં તપેલાંમાં સંભાળથી ગોઠવીને મુકવી. પછી બાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલું અધુરૂં પાણી તપેલાંમાં રેડી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને કકરો પડવા માડે કે તુર્તજ તપેલાંને ઉતારી પાડી તદનજ ઠંડું થાયને માહેથી બાટલીઓને કાઢી લુછીને દરેકની ઉપર મજબુત કાગજ વીટાળવું અને બાટલીના ઘેરાવા જેટલા ગોળ ખાંચા કોતરેલાં પાટીયાંમાં બાટલીઓની ડોક હેઠે રહે અને અકેક સાથે અઠડે નહી તેમ ગોઠવીને મુકીને સુકી જગ્યામાં રાખવી. ટાર્ટમાં અથવા ટાર્ટલેટસમાં ભરવા બીજું કાંઇ હોય નહી ત્યારે એ દરાખને શીરો પાઇને તેમાં ભરવી અથવા બીજા કાંઇબી ઉપયોગમાં લેવી. એ દરાખ વર્ષો સુધી રહી શકે છે.

બાફીને તળેલા પટેટા.

અમથા ખાવા માટે અથવા ખારી પકાવેલી મરઘી અથવા ગોસ્તમાં નાખવા સારૂં પટેટાના કટકા તળવા હોય તો સારી જાતના સોજા એક શેર પટેટાને સોજા ધોઇ છાલ સાથે આખાજ એક તપેલાંમાં પુરતાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને નરમ નહી પણ છાલ બરાબર નીકળે તેવાજ બફાયને ઉતારી પાડી પાણીમાંથી કાઢી લેવા, ઘણા બાફવા નહી. પછી છાલને છરીવડે નહી પણ આંગળાંથીજ છોલી પટેટા ઠંડાં થાયને અકેક પટેટાના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપવા અને નાના જોઇયે તો એ અકેક કટકાના આડા બબે કટકા કાપી ધોઇને કોરડા કરવા. સપાટ ભરેલી અને વધારે ખારા જોઇયે તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને એક નાનો ચમચો (ડેઝર્ટસ્પુન) ભરી ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને તૈયાર રાખવું. પછી મોટી કઢાઈ અથવા કલઈવાળા પાટીયામાં આસરે એક શેર જેટલું ઘી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માહે પટેટાના કટકા નાખી બળતું ધીમું રાખી અવારનવાર આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવા અને મજાહના કકરા પણ સફેદજ હોય ત્યારે તેમાં ફરતું નીમકનું પાણી રેડીને ચમચથી મેળવવું અને તે બળેને ઉતારી ચમચથી કાઢી લેવા. રોસ્ત મરઘી, બટક, કીડના કટકા અથવા ગોસ્તમાં નાખવા ઉપર લખ્યા મુજબજ આખા પટેટાને છાલ સાથે બાફીને પછી હાથવડે છાલ છોલી ઉપલીજ રીતે પણ એ આખા પટેટાને મજાહના લાલ તળવા અને જેઓ રોસ્ત પકાવેલી ચીજમાં એ નાખવા હોય તે પકવાન અડધું ચરે પછી તેમાં એ પટેટા નાખીને બધું સાથે બરાબર ચેરવવું.

બાફેલા કાંદા.

દસ બાર વચલાં કદના સફેદ કાંદા લેવા અને તેનાં મુડાં તથા ડીચકાં કાપી કાઢી છાલ છોલીને પાણીમાં નરમ બાફી માખણ અથવા ક્રીમ તથા જરા નીમક સાથે ખાવા.

બાફેલા ગ્રીનપીઝ.

બળતા ચુલામાંની લાકડાંની નીચેની સોજી રાખને ચાળીને તે નાનો એક ચમચો (ડેઝર્ટસ્પુન) ઉપસેલો ભરેલો લેવી અને તેને

એક શેર ઠંડાં પાણીમાં ભીંજાવને થોડીવાર રાખ્યા પછી બધી રાખ હેઠે ઠરી જઈ ઉપર તદન નીતરૂં પાણી આવે તેને જાદાં કપડાંથી એક સોજી તપેલીમાં ગાળી કાઢીને તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક પીગળાવવું અને ગ્રીનપીસના કુમળા લીલા રંગના પણ મોટા દાણા અડધો શેરને માહે નાખી ઢાંકણું ઢાંકીને ચુલે બળતા ઉપર મુકવું અને દાણા નરમ થાય પછી તે ચીમડાય તે આગમચ ઉતારી પાડી સોજી ત્રાબાંની કલઈવાળી ચાળણી યા ઓયાંમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને અમથા એમજ અથવા માખણ સાથે ગરમ ગરમ ખાવા. અથવા ધીપર પકાવેલી ખારી મરઘી, ગોસ્તના ચૉપ અથવા ધીપર પકાવેલાં ખરાં ગોસ્તની ઉપર નાખવા. રાખનાં પાણીમાં નાખ્યાથી ગ્રીનપીજ઼નો રંગ મજાહનો તેજદાર લીલો થાય છે, અને રાખને બદલે એક શેર પાણીમાં સોદાબાઇકાર્બ ઉપસેલા ભરેલી એક ચમચી નાખ્યાથી પણ રંગ લીલો થાય છે. વધારે ગ્રીનપીસ બાફવા હોય તો તેનાં મીંજાન પ્રમાણે રાખનું યા સોદાનુ પાણી વધારે કરવું.

બાફેલા નોલકોલ.

કુમળાં નોલકોલને છોલીને એક કલઈવાળી ઉંડી તપેલીમાં નાખી તે ડુબે તે ઉપરાંત તેની ઉપર ચાર પાંચ આંગળ આવે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી માહે થોડું નીમક નાખી ઢાંકણું ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને નોલકોલ બરાબર નરમ થાયને કાઢીને જરા નીમક મરી સાથે અને ગમે તો થોડી ચઢાવેલી વેલાતી રાઇની સાથે ખાવું.

બાફેલા ડબલબીન.

એક શેર સોજા મોટા સુકાં ડબલબીનને પુરતાં કકડતાં પાણીમાં થોડા નીમક સાથે નાખવા અને તપેલીને ચુલે ઉંધાડી મેલી નરમ થાયને છોલીને વેલાતી સૉસ સાથે ખાવા.

બાફેલા પટેટા.

સારી જાતના સોજા મોટા બે શેર પટેટાને છોલીને આખાજ રાખવા. અને એક કલઇવાળી તપેલીમાં બે શેર ઠંડું પાણી રેડી પટેટા સાધારણ ખારા પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલો નાનો એક

ચમચો નીમક અને જરા વધારે ખારા જોઇયે તો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરી નીમકને એ પાણીમાં પીગળાવવી તેમાં પટેટા નાખી ઢાંકણું ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને પટેટા નરમ થાયને અંદર પાણી હોય તે બધું બરાબર કાઢી નાખીને પછી તપેલીની હેઠે તથા ઢાંકણપર જરા ઇંગાર મુકવા અને પટેટા ડાજે નહી પણ સુકા થાયને કાઢીને દલેલાં મરી સાથે ખાવા.

બાફેલા બીટરૂટ.

સીયાલાની રૂતુના બીટરૂટ હોય તો તેને આખી રાત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા, પણ બીજી રૂતુના હોય તો તેને ભીનવવા નહી. પછી એક કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં બીટરૂટ મેલી તે ડુબે તે ઉપરાંત વધું ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને અવારનવાર ઉપરની છાલ તપાસ્યા કરી તે નીકળી આવે ત્યારે બરાબર બફાયલા સમજી ઉતારીને પાણીમાંથી કાઢી લઇ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવીને હાથવડે ઘસીને છાલ કાઢી નાખી સોજા કરીને પછી બીટરૂટની બારીક વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી તેની ઉપર જરા સરકો, નીમક તથા દલેલાં મરી નાખીને ખાવા. બાફેલાં અથવા કોલ્ડ ગોસ્ત સાથે ખાવા હોય તો સરકામાં જરા માખણ, નીમક, મરી નાખી ચુલે ગરમ કરીને બીટરૂટની કાતરીઓ ઉપર એ રેડવું. મીઠા બીટરૂટ પસંદ હોય તો કાપેલી કાતરીઓની ઉપર જરા સરકો રેડી ઉપર પુરતી ખાંડ નાખી તે ભેળાને બે ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી ખાવા. મોટા બીટરૂટ હોય તો તેને કાપીને બાફયાથી અંદરનો રંગ પાણીમાં બધો ઓગળીને નીકળી જશે માટે મોટા પોહોળા પાટીયામાં આખાજ મુકીને બાફવા.

બાફેલા ભીંડા.

આએ ચોપડીમાં બાફેલા ગ્રીનપીજ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ રાખ અથવા સોદાબાઇકાર્બ નાખેલું પાણી તૈયાર કરી માહે નીમક પીગળાવીને પછી સોજા કુમળા ભીંડાને સોજા ધોઇને આખાજ રાખી એ પાણીમાં નાખીને નરમ બાફવા.

બાફેલા સલગમ.

મોટા કુમળા ૭ સલગમને છોલીને કટકા કાપવા અને એક ડી તપેલીમાં બે શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો

એક ચમચો નીમક ભેળીને માહે સલગમના કટકા નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તદન નરમ થાયને ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી મૅશ્ડ કરી માહે મોટા બે ચમચા ભરી ડેરીની ક્રીમ અથવા એટલુજ દુધ, ત્રણ તોળા સોજું કકણુ માખણ તથા છુંદેલાં ઉજલા મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચીને સારીકાની ભેળવી કલઈવાળા તપેલીમાં બે ત્રણ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતાર્યાં પછી બાફેલાં ગોસ્ત સાથે ખાવા

બાફેલી કુંબેજ.

એક સોજી મોટી કુંબેજની ઉપરનાં બધાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેના ઉભા બે કટકા કાપી ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક બોળી રાખ્યા પછી માહેથી કાઢી કોરડી થાયને એક પોહોળા કલઇવાળા પાટીયામાં બે શેર પાણી કકડાવી ઉતારીને તેમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક તથા સોદાબાઇકાબ બે ચમટી ભેળીને તેમાં કુંબેજને ડુબાડી તપેલીને પાછી ધીમે બળતે ઉંધાડી ચુલે મુકવી અને બરાબર નરમ થાયને કલઇવાળાં બોયાં અથવા ચાળણીમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને દળેલાં મરી તથા માખણ સાથે ખાવી.

બાફેલી કોળમી.

તાજી કોળમીને કોરળાં કાઢી સમારી માહે કાળા દોરા જેવી નેસ હોય છે તે કાઢીને એક રતલ લઇ તેને ઘઉંના આટો લગાડી સોજી ધોવી અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણીમાં બે મુઠી ભરી નીમક ભેળી ચુલે મુકી માહે કકરા પડે અને ઉપર મેલ આવે તેને ઝાંઝરાંની ચમચથી કાઢી નાખ્યા પછી અંદર કોળમી નાખવી અને કોળમી બફાઇને ઉપર તરી આવેને કલઇવાળી ચાળણી યા બોયાંમાં પાણી સુધાંજ નાખી કોરડી થાયને જરા નીમક છાંટી ઠંડી થાય ત્યાં સુધી સોજા વીટાળી ધોતાં સફેદ કપડામા રાખવી. પછી વેલાતી રાઇને ચટણી તે તથા સરકો યા વેલાતી સૉસ સાથે ખાવી

બાફેલી કૉલીફ્લાવર.

મોટાં ફુલની નક્કર કૉલીફ્લાવર એક લઈ તેનાં બધાં પાદડાં કાઢી નાખવાં અને એક કલઇવાળા ઉંડા તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણીમ

ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ભરી નીમક પીગળાવી કૉલીફલાવરનો ડાંડો ઉપર રહે અને ફુલવાળો ભાગ હેઠે રહે તેમ તેમાં કૉલીફલાવરને એક કલાક બોળી રાખવી, જેથી માહે ઝીણાં જીવજંતુ હશે તે નાશ પામશે પછી તેમાંથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકી કોરડી થાયને કકડતાં પાણીનાં ઉંડાં તપેલાંમાં કૉલીફલાવર મુકી ઉંઘાડું રાખી હેઠે બળવું રાખવું અને નરમ થાયને કાઢી અમથી અથવા માખણ સાથે ખાવી.

બાફેલી ચોળીની સીંગ.

કુમળા પણ મજાહના મોટા લીલા દાંણા ભરેલી તાજી ચોળીની સીંગ લેવી અને આએ ચોપડીમાં બાફેલા ગ્રીનપીજ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ આખીજ સીંગને બાફીને કાઢી લઇ છોલીને દાંણા કાઢી ચઢાવેલી રાઇ તથા દલેલાં મરી સાથે ખાવું.

બાફેલી ફ્રેંચબીન્સ.

થોડી તાજી કુમળી ફ્રેંચબીન્સ લેવી અને તેને એમજ આખી રાખવી અથવા વાખ કાઢીને ઘણી બારીક સેવ જેવી કાપવી. પછી તેને સોજી ધોઇ આએ ચોપડીમાં બાફેલા ગ્રીનપીસ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ રાખનું યા સોદાનું પાણી કરીને તેમાં નીમક પીગળાવ્યા પછી માહે ફ્રેંચબીન્સ નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને નરમ બફાયને કલઇવાળાં બેાયાં યા ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢવું.

બાફેલી મરચી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરચી તથા બટક સમારવાની રીત છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક નાની મરચીને સમારી આખીજ રાખી પેટ ચીરીને અંદરનું બધું કાઢી સોજી કરીને બરાબર ધોવી. પછી એક શેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો શેર દુધ મેળીને તેમાં મરચીને એક કલાક બોળી રાખ્યા પછી કાઢીને તેની ઉપર થોડો આટો ચોપડી ધોતાં સોજા સફેદ કપડાંમાં બાંધીને પછી કલઇવાળી સાફ તપેલીમાં અમથું સોજું પાણી તથા દોઢ તોળો નીમક નાખીને તેમાં કપડાંમાં બાંધેલી મરચી મેલી ઢાકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયા કરવું અને મરચી નરમ થાયને કપડાંમાંથી કાઢીને વેલાતી સૉસ સાથે ખાવી.

સાધારણ રીતે બાફેલી મરઘી બનાવવી હોય તો એક સોજાં ભરેલાં હાફફાઉલને ઉપર મુજબ સમારી કટકા કાપી ધોઇને એક કલાઇવાળી સોજી તપેલીમાં ત્રણ પાશેર પાણી તથા સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવી અને પાણી સુકાવા આવે પણ મરઘી નરમ થઇ નહી હોય તો ઢાંકણ પર જરા પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને માહે રેડયા કરવું અને મરઘી ચરીને તદન નરમ થાય અને એક કપ જેટલો સુપ રહેને ઉતારવું.

બાફેલી સફેદી.

ઇડાંની સફેદી બાફવી હોય તો એક ઇડાંની સફેદી માટે બારીક છુંદેલી ખાંડ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો (દેજર્ટસ્પુન) તથા પંદર ટીપાં વૅનીલા ઍસૅન્સમાં બે ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળા જેટલાં ઇંડાંની સફેદી હોય તેને સારૂં ઉપલે હીસાબે બધું જુદું જુદું તૈયાર કરવું. અને સફેદીને કફ ચઢાવવા આગમચ તે જેટલી હોય તે પ્રમાણે નાનો યા મોટો કલઈ ભરેલો પાઢીયો પાણીથી અડધો ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને તેને ચુલે બળતે મુકવો અને તેમાં કકરો પડવા માંડે ત્યારે આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ઇડાંને કફ કેમ ચઢાવવો એ મથાળાંથી છાપેલું છે તે રીતથી જેટલી સફેદી હોય તેને ઘણો કઠણ કફ ચઢાવ્યા પછી સફેદજ રાખવી. અને ગમે તો થોડીમાં રંગ આઇસ્ક્રીમનો આએ ચોપડીમાં છાપેલો છે તેવો કીરમજનો રંગ થોડાં ટીપાં ભેળાને આપણી મરજી મુજબ સફેદીને ઘેરી ખુલ્લી ગમે તેવી કીધા પછી સફેદ યા રંગીન જે હોય તેમાં ખાંડ તથા ઍસૅન્સ મેળવીને પાછો જરા કફ ચઢાવીને પછી તેનો ઉંચો નહી પણ ચપટો જેવો સફાઇથી ઢગલો કરવો. તેટલા વખતમાં તપેલીમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે તે ઉછળશે ત્યારે તેમાં સફેદીને છરીવડેજ સેરવી દઇને તપેલીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવુ. દોઢ બે મીનીટ થાયને ઢાંકણ ઉંઘાડીને જોવું અને સફેદી બંધાઈ ખીલી જઇને સપાટીની ઉપરથી કઠણ થઈ હોય તો ફુર્તજ સોજા ઝારા યા આંધરાંની મોટી ચમચથી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી સફેદીને કાઢીને મોટી રકાબીમાં મુકવી અને માહે પાણી હોય તે નીકળી જવા રકાબીને જરા ઢળતી મેલી પાણી નીકળે તેને કાઢી નાખવું અને ઠંડી થાયને કાઇબી મીઠાઇની ઉપર એ સફેદીને પાંથરના

અથવા ઢગલો મુકવા છાપેલું હોય તે મુજબ તેની ઉપર મેલીને છરીવડે સફાઇ કરવી તેમજ ઉપર મુજબ થોડી રંગીન પણ બનાવીને સફેદ સફેદી મુકયા પછી તેની ઉપર છુટાં છુટાં સોપારીના અડધાં ફાડચાં જેટલાં રંગીન ટીપકા મુકયાથી શોભે છે. પણ સફેદીને અગાઉથી બારી રાખ્યાથી તે બીગડી જાય છે માટે જ્યારે મુકવા જોઇયે ત્યારે તુર્તજ બનાવવી.

બાફેલું ગોસ્ત.

નરનાં ઘણાં સોજાં કુમળાં ગોસ્તની રાંનનો આસરે ત્રણ રતલનો એક કટકો લેવો અને તેને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એકથી બે વખત સોજું ધોઇ વચમાંની ગુરના સાંધા આગલથી જરા કાપ મુકીને ત્યાંથી મરડીને વાળી બેવડું કરી સોજી દોરીથી બાંધી લેવું. ત્યાર બાદ એ કટકો રહે તેટલા એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં મુકી એ ડુબે તે ઉપરાંત ઠંડું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે બળતે મુકવું અને માહે એક કકરો પડેને બળતું ધીમું કરવું અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયા કરવું. પછી ગોસ્ત તદન નરમ થઇ ઘણો સેજ સુપ રહેને ઉતારવું. માદીનું ગોસ્ત ચરતું નથી માટે હમેશ નરનું ગોસ્ત લેવું.

બાફેલો રતાળુ કંદ.

ખપ મુજબના સોજા રતાળુ કંદના આખા કટકાને છાલ સુધાંજ સોજો ધોઇ કલઇવાળી ઉંડી તપેલીમાં મુકી એ ડુબતાં ઉપર આવે તેટલું પુરતું ઠંડું પાણી રેડી થોડું નીમક નાખી ઢાકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવુ અને કંદ બરાબર નરમ થાયને કાઢી છાલ છોલીને દલેલી રાઇ, સરકો, દલેલાં મરી તથા ઘટે તો જરા નીમક પણ લઇને તેની સાથે ખાવો.

બાફેલો શકરકંદ.

મજાહનો સોજો જાદો લાલ છાલનો શકરકંદ લેવો અને ઉપર રતાળુ કંદ બાફવા છાપેલો છે તે પ્રમાણે બાફીને તેમજ ખાવો.

બાફેલાં ગાજર.

ગાજર કુમળાં હોય તો આખાંજ રાખીને સોજાં ધોવાં. પણ મોટાં હોય તો છાલ છોલી ઉભાં કાપી વચમાંનો ડાંડો કાપીને

કાઢી નાખીને સ્લાઇસ કાપવી. કુમળાંને બાફવા માટે તે ડુબે તેટલ કકડાવેલાં પાણીની તપેલીમાં જરા નીમક સાથે નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી લઇ સેાજા કપડાંથી ઘસીને જુછવાં. મેાટાં ગાજરની કાપેલી સ્લાઇસને પણ ફુકા પાણીમાં નીમક નાખીને બાફવા મુકવી અને જરા વારમાં તે નરમ થાયને કલઇવાળી ચાળણી યા બેાયાંમાં એાસાવી કાઢીને બરાબર કેારડાં કરવાં અને નાનાં હેાય તેની તેા છાલ છેાલીને એમજ સ્લાઇસ કાપવી. પછી માખણ, નીમક તથા દલેલાં મરી સાથે એ ગાજર ખાવાં.

બાર્લી વૉટર.

પાંચ તેાળા પર્લ બાર્લીને સેાજી ધેાઇ એક કલઇ ભરેલી સાફ તપેલીમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે બળતે મુકવું અને ગરમ થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઢી નાખી બીજું સેાજું પાણી બે શેર રેડીને પાછું ચુલે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી સાફ કપડાથી બધું પાણી ગાળીને તેમાં સેાજી ખાંડ છઠી તેાળા ભેળી ઉપયેાગમાં લેવું. એ પાણી સીક માણસને પાય છે માટે ડાકટરની રજા હેાય તેા ખાટાં લીંબુના રસના થેાડાં ટીપાં પાતી વખત એ પાણીમાં નાખવાં. બીજી રીતે બાર્લી વૉટર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા જેટલીજ બાર્લીને સેાજી ધેાઇ કેાડીનાં સેાજાં વાસણમા નાખી માહે છઠી તેાળા ખાંડ નાખી તેમાં સવા શેર સેાજું કકડતું પાણી રેડીને નવ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી કપડાંથી ગાળીને વાપરવું.

બાર્લી વૉટર બાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley સવા તેાળાને સેાજા કેાડીનાં બેાલમાં નાખી અડવેા પાશેર સેાજું ઠંડું પાણી તેમાં જરા જરા કરી બધું બગાબર મેળવી અંદર સેાજ બી ગાંગડેા રાખવેા નહી. પછી એક શેર કકડા પડતાં પાણીને જરા જરા કરી બધું બગાબર માહે ભેળવું, બધું એકદમ રેડવુ નહી, તેથી ગાંગડા વળશે. તે પછી ચુલે મુકી અંદર ચમચેા ફેરવ્યા કરવેા અને પાંચ મીનીટ થાયને ઉતારી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને સીક માણસને ખપ જેગું એમાથી આપવું. ડૉકટરની રજા હેાય તેા ટેસ્ટ માટે માહે થેાડા ટીપાં ખાટા લીંબુને રસ નાખવેા.

બાર્લી શુગર, ડ્રૉપ્સ તથા મીઠાઇની બદામ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છે તેમાં બાર્લી શુગર માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ ઘણી સોજી પહેલાં નંબરની ત્રણ શેર શાકરીયા ખાંડનો શીરો બનાવીને ઉતારી તેમાં લીંબુનું ઍસૅન્સ એક ચમચી મેળવું અને આગમચથી સાફ મારબલના પત્થરની ઉપર જરા માખ્ખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેની ઉપર એ શીરાને રેડી દઇ ગરમ હોય તેટલાંજ તેની લાંબી લાંબી ચીપ કાપી છરીવડે પથર ઉપરથી ઉપાડીને તેને વળ દઇ લાંબી લંબી બાર્લી શુગર કરવી. ડ્રૉપ્સ બનાવવા હોય તો લીંબુનું અથવા કોઇ પણ જાતનું ઍસૅન્સ ઉપર મુજબના શીરામાં મેળાને તેની બધી સરખી ઝીણી દડીઓ બનાવવી. મોગલ મીઠાઇવાળા મીઠાઇની બદામ બનાવે છે તેને માટે પણ બાર્લી શુગરના જેવોજ શીરો બનાવી તેમાં લીંબુનું ઍસૅન્સ મેળાને તેજ રીતે રેડીને પછી તેની દોઢ ઇંચ જેટલી પોહોળી ચીપ કાપીને તેના દોઢ ઇંચ સમચોરસ કટકા કાતર વડે કાપી તેમાં છોલલી સોજી બદામનું એકેક ફાડચુ મુકી એવડું વાળીને ફીનારીને દાબીને વળગાવવું.

બાલસાંઉ.

કોળમીના સોજા સુકા છોલા રતલ ૦॥।, સોજુ ઘી શેર ૧, આદુ રતલ ૦।, ચોચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦।, સોજી મરચાંની ભુકી તોળા ૪, વાટેલું નીમક તોળો ૧, લસણના વચલા કડા ૩, ઘણો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને ઘણોજ બારીક રેસો કાપી જરા સરકામાં ધોવો. આમલીને પોણી બાટલી સરકા સાથે કોડીનાં વાસણનાં ચાર પાંચ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. છોલાને સરકાથી ધોઇને પછી કોડીના વાસણમાં થોડા સરકા સાથે બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સરકામાંથી કાઢીને સોજા ઢીપડાં ઉપર બારીક છુંદવા. પછી પોણો શેર ઘી સાથે એ બધો સામાન તથા નીમકને મેળીને સાંકડાં મોઢાંની સાફ બરણીમાં ભરી બાકી રહેલું એક પાશેર ઘી ઉપરથી મુકી ચપટ ઢાંકણુ ઢાકીને ઉપર કપડું બાધવું. છોલાને બદલે સુકા કુટાનું અથવા કોળમીનાં ઇડાંમાંથી તુર્તનીજ નીકળેલી અને જેનો કશો

આકાર પણ થયલો હોય નહી તેવી ઘણીજ બારીક કોળમી જેને કોળમ કહે છે તેનું બાલસાઉ પણ ઉપલીજ રીતે બનાવવું. પણ કોળમને ધોઇ બરાબર સોજી કરી તડકે સુકી તદન કોરડી કરીને પછી તેનું બાલસાંઉ બનાવવું. પોહોળાં મોઢાંની જુદી જુદી બાટલીઓમાં બાલસાંઉ ભરી ચપટ બુચ મારી રાજમથી પૅક કીધેલું બાલસાંઉ સોજું રહેશે. બરણીમાં ભરેલું હોય તેનો ખપ પડે ત્યારે ઉપરનું ઘી સોજાં વાસણમાં કાઢીને પછી અંદરનું બાલસાંઉ સોજા ચમચાથી કાઢીને પછી પેલું કાઢેલું ઘી ઉપર પાછું મુકવું અને કાઢેલું બાલસાંઉ તળીને ખાવુ. કોળમમાં નીમક જરા વધારે નાખવું. એ બાલસાંઉ મજાહનું લાગે છે.

બાલસાંઉ ૨ જું.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી મોટી તાજી કોળમી રતલ રા, કાંદા તથા ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી દરેક શેર ૧, આદુ શેર ૦।, ઘણા બારીક છુંદેલા ધાણા; ભેળ વગરની દલેલી હળદ; સોજાં લીલાં મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૫, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તથા લસણ દરેક તોળા ૩, લીંબુનાં ઝાડનાં પાદડાં ૨૫, ૬ લીંબુની છાલ, સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

કાંદા તથા લસણને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. લીંબુની છાલ તથા પાદડાંને સાફ કરી એનો પણ બારીક ભુકો કાપવો. આદુને છોલી પાંચ તોળાને છુંદવું અને બાકીનાંની ઘણી પતળી સ્લાઇસ કાપવી. લીલાં મરચાંને ધોઇ લુછીને સાફ કરવાં. કોળમીને ધોવી નહી પણ લુંછી બરાબર સોજી કરી ઢીમડાં ઉપર બારીક છુંદીને તેમાં નીમક ભેળીને અડધો કલાક રાખવી. ત્યાર બાદ બધા સામાનને ભેળી એક બાટલી તેલમાં અધકચરું તળી ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી બીજાં તેલને કકડાવી તે ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરેલાં બાલસાંઉની ઉપર ચાર આંગળ જેટલું રેડવું. પછી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી લેવું. અને ખપ પડે ત્યારે કાઢીને ઘી અથવા તેલમાં તળીને ખાવું. પેહલા બાલસાંઉમાં લખ્યા મુજબ પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓ બાલસાંઉથી જરા અધુરી ભરીને ઉપર તેલ રેડી તેજ પ્રમાણે બુચ મારીને પૅક કીધેલું બાલસાંઉ સોજું રહી શકશે.

બાલસાંઉ ૩ જું.

તાજી મોટી કોળમી ૧૦૦, કાંદા શેર ૦ાા, વાટેલું નીમક તથા આદુ દરેક તોળા ૫, લસણ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળો ૧ા, લીંબુ ૨ નો રસ તથા ૪ ની છાલ, સોજું ઘી તથા સોજો સરકો ખપ મુજબ.

કોળમીને બાફી કોટળાં કાઢી તદન સાફ પાતા ઉપર જરા સરકામાં બારીક પીસવી. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. આદુ લસણને છોલી એ બેઉ તથા લીંબુની છાલ તથા મરચાને બારીક પીસવું. પછી બધા સામાનને કોળમી સાથે ભેળી એ બધુ તળાય તેટલાં ઘીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે મેલી માહે બધો ભેળેલો સામાન નાખી કોળમી ડાજે નહી અને કાંદા નરમ થઇ બાલસાંઉ સુકું થાય ત્યાં સુધી સંભાળથી તળીને ઉતારી ઠંડું પડેને બરણીમાં ભરી લાંબા દાહડા રાખવું હોય તો ઉપર થોડાં ઑરેંજનાં ઝાડનાં સાફ કીધેલાં પાદડાં મુકીને પછી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર ચાંમડુ બાંધી લેવું.

બાસુદી.

નવાં પસ્તાં, નવી બદામની બીજ તથા નવી સોજી ચારોળી ત્રણે મળી શેર ૦ા ને બદામ પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે છોલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપવી અને એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક પાંચ વાલને છુંદવું ત્યાર બાદ સોજા તાજાં બે શેર દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતે મુકી ધુંટયા કરવુ અને અડધું દુધ બળી જાય ને ઉતારી ઠંડું પડે ને માહે સોજી મેદા ખાંડ અડધો શેર તથા ઉપલો બધો સામાન ભેળીને બાસુદી પીવી.

બીફ તી.

સોજું ગાયનું હાડકાં વગરનું નકી ગોસ્તનો એક રતલનો આખો એકજ કટકો લેવો અને તેની ઉપરની બધી ચરબી સઉ કાઢી નાખી બરાબર સોજું કરીને પછી સોજાં જરા જાદાં સફેદ કપડાંના કટકાને ગરમ પાણીમાં બોળી નીચવીને તે વડે ગોસ્તને

બરાબર નુંછીને સાફ કરવું. પછી એની ૦ા ઇંચ કરતાં સેજ જાદી બધી મેાટી સ્લાઇસ કાપીને એ પાશે પાશે સમાય તેટલી ઉભા ઘાટની તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં મુકીને માહે સેાજુ ઠંડું પાણી એક બાટલી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે વીસ મીનીટ ઉકાળવું તે પછી ઉતારી ઉપર મેલ હેાય તેા તેને તદન સાફ આધરાની ચપચથી કાઢી નાખીને બધા રસને સાફ બેાલમા કાઢી તેમાં વાટેલું નીમક ટેસ્ટ મુજબ ભેળાને પછી ભીનવીને નીચવેલાં જાદાં ઘટ સેાજા કપડાંથી બે વખત ગાળી સેજબી સુપમા ચીકાસ લાગે તેા ફરી એકવાર કપડાંને ધેાઇને પાછું ગાળવું આએ બીફ ટી સેજ સ્ત્રોંગ થાય છે.

બીજી રીતે બીફ ટી બનાવવા માટે ઉપર મુજબનું એક રતલ ગાયનું સેાજું ગેાસ્ત લઇ એમજ સાફ કરી ધેાયલાં કપડાંથી નુછવું અને એ આખેા કટકેા મુકતાં તપેલીમા બેાગદુપર જરા જગ્યા ખાલી રહે તેવી ઉપર લખ્યા મુજબની એક તપેલીમાં મુકીને માહે દેાઢ પાઇંટ ઠંડું પાણી રેડીને ઢાંકવું અને જેા ઘરમાં વેલાતી ચુલાની મેાટી ભઠ્ઠી હેાય તેા તેના સળગેલા ચુલાની પાશેની ખાલી જગ્યા ઉપર જયાં તાપ લગી શકે ત્યાં તપેલા મુકવી અને એક કલાક થાયને ત્યાંથી ઉંચકી ઉપર મુજબ ગાળીને ટેસ્ટ પુરતું નીમક ભેળાને ઉપયેાગમાં લેવું પણ જેા એવી ભઠ્ઠી નહી હેાય તેા પછી એક સગડીમાં છુટા છુટા ઘણા સેજ ઇંગાર મુકીને તેની ઉપર તપેલી મુકી ઇંગાર બુજાતા જાય તેમ પાછા એટલા થેાડાજ મુકતાં રેહવું અને એ રીતે એક કલાક પછી ઉતારીને ઉપર મુજબજ એ સુપ બનાવીને ગાળવેા. દર વખત પાની વેળા બધા સુપને ગરમ કરવેા નહી પણ બધાની અંદરથી જેટલેા આપવેા હેાય તેટલાનેજ એક રૂપાંનાં લાબાં ઉંડાં ગ્લાસમાં કાઢીને એક તપેલીમાં કકડતાં પાણીમાં એ ગ્લાસેને ઉંધાડું મુકવું પણ માહે પાણી જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. અને પીવા જેટલેા સુપ ગરમ થાયને કાઢીને દર્દીને આપી દર વખત એમજ ગરમ કરવેા, ચુલા ઉપર મુકીને ગરમ કરવેા નહી. આએ બીફ ટી ઉપર પહેલી બનાવવા લખી છે તેના જેટલી સ્ત્રોંગ નહી પણ તે કરતાંબી વીક થાય છે. એ બેઉ રીતથી બનાવેલી બીફ ટી તદનજ નીતરી અને મજાહુની રીકા કેરબાના રંગની થાય છે.

બીસ્કીટ આઇસીંગ.

આગ્એ વીવીધ વાનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનેા છાપેલેા છે તેમાં માખણને બનાવવા લખેલું છે તેવેા ૦। ઇંચ જાડેા બનાવી તેનાં પતળી કીનારીનાં દેાઢ ઇંચ વ્યાસનાં ગ્લાસ અથવા ગેાળ બીસ્કીટ કટરવડે બધી ગેાળ બીસ્કીટ કાપીને તેની વચેાવચમાં સરખા અડધી ઇંચ જેટલા ગેાળ ગાળા કાપીને પેસ્ટની બધી ગેાળ રીંગ જેવું કરવું અને ઇડાંના સફેદીને દેાહવીને તેની ઉપર લગાડી તે પર ચાળણીથી દલેલી ખાંડ છાંટી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી તેમાં બધી રીગને જરા છેટે છેટે ગેાઠવીને મુકી ધીમી ભઠ્ઠીમાં ફીકી લાલ ભુંજવી. પછી આગ્એ ચેાપડીમાં આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે બનાવી તેને બીસ્કીટની ઉપર ચેાપડી તે સુકાવા માટે ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવી અને તે સુકાયને કાઢીને તેની ઉપર તેજદાર લાલ રંગની જેલીનાં છુટાં છુટાં ટીપકાં મુકવાં. પફ પેસ્ટ પાઇનાની ઉપર મુજબ રીંગ બનાવવાને બદલે ગમે તેા આગ્એ વીવીધ વાંનીમા પફ પેસ્ટ ટાર્ટનેા છાપેલેા છે તેના ઉપલા રીતે રીંગ બનાવીને એજ રીતે તૈયાર કરવી.

બીસ્કીટ આરારૂટ.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૧, સેાજું માખણ શેર ૧।, સેાજો આરારૂટ તથા દલેલી ખાંડ દરેક તેાળા ૧૫ તાજાં ઇડાં ૨, સાટા માટે બીજો આટેા ખપ મુજબ.

આટેા ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકેા કરવેા. માખણને કેાડીનાં માટાં વાસણમાં ઘુંટી ઘણું નરમ કરી ઇડાને રકાબીમાં ભજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દેાહવી પતળાં કરી માકે તે મેળવીને પછી બાકીનેા બધેા સામાન માકે બરાબર મેળવીને એાલમાંથી કાઢી સાગ્રકાની ગુંદી પાટીયાં અથવા સાફ ટેબલ ઉપર જરા સાટેા છાટી તેની ઉપર એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી ગેાળ બીસ્કીટ કટર અથવા ગ્લાસવડે ગેાળ બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાના પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ ઓટમીલ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૭ા, ભરડેલા ઓટમીલ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૭ા, તાજું ઈંડું ૧, સોદાબાઈકાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, સાટા માટે બીજો આટો તથા લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ડાઘે નહી તેમ સેકી સુકો કરી પાટીયાં ઉપર નાખી તેમાં સોદા તથા ઓટમીલ ભેળી માખણને તાવી માહે તેને સારીકાની મેળવી ઇંડાંને ભાંજી તેમાં નાનો એક ચમચો ભરી ઠંડું પાણી રેડી ખાવાના કાંટાવડે સારીકાની દોહવીને પછી અંદર એ ખપતું ભેળીને આટો બાંધવો. ત્યારબાદ પાટીયાં ઉપર સાટો છાંટી વેલણને પણ સાટો લગાડીને ઘણુંજ પતળું વણી પતળા કીનારીનાં તંબલરને પણ આટો લગાડીને તે કીનારીથી ગોલ બીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

બીસ્કીટ કરાકરી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બટર બીસ્કીટ નવસારીની છાપેલી છે તે મુજબની આટાની મેળવણી તૈયાર કરવી અથવા બીસ્કીટ બટર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની આટાની મેળવણી બનાવી ફીંગર બીસ્કીટ જેટલો જાડો અને આસરે આઠેક ઇંચ લાંબો સફાઈદાર ગોલ વીટો હથેલીવડે પાટીયાં ઉપર વણીને તેના બેઉ છેડાને પાણી લગાડીને બેમાલુમ એકેક સાથે વલગાવીને જોડી લઇ તેનાં ગોલ વલાં, ડાયમંડ, કેક અથવા ઇંગ્રેજી આઠના આંકડાની કાની યા એવાજ બીજા કોઈ પણ આકારની કરાકરી બનાવી એજ બેઉ બટર બીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ રાખ્યા પછી તેજ રીતે ભુંજવી. પણ બીસ્કીટ કરતાં એ કરાકરી પતળા હોવાથી જલદી ભુંજાશે.

બીસ્કીટ કાર્નરોકસ સોલ્યુબલ ફુડની.

કાર્નરોકસ ફુડ તથા છુંદલી ખાંડ દરેક તોળા ૫, સોજું માખણ ખપ મુજબ.

ખાંડને ફુડમાં ભેળી તેમાં છઠી તોળા માખણ મેળવી જરા ઠંડાં પાણીથી કઠણ આટો બાંધી તેની લખોટી જેટલી બાર ગોળીઓ કરીને હથેલી ઉપરજ એની રૂપ્યા જેટલી મોટી બીસ્કીટ થાપી ભુંજવાનાં પત્રાને માખણ લગાડી તેમાં છેટે છેટે બીસ્કીટ મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવી અથવા થાળીમાં મુકીને તેની ઉપર બીજી થાળી ઢાંકી તેની ઉપર તેમજ હેઠે ગામઠી કોલસાના છુટા છુટા અંગાર મુકીને ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ભુંજાતાં પંથરાઇને નાની પુરી જેટલી થશે. એ બીસ્કીટ સીક માણસને તેમજ બચ્ચાંને આપવી.

બીસ્કીટ ક્રીમ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, દલેલી ખાંડ રતલ ૦॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઘણાજ બારીક કાપેલા કટકા તોળો ૫, તાજાં ઇડાં ૩, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાગે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને ટેબલપર નાખી તેમાં માખણ મેળવીને પછી વચમાં ખાડો પાડી ઇડાં ભાંગીને પછી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી માહે એ નાખી મુરબ્બો તથા ખાંડ ભેળી ખુબ ગુંદીને આટો બાંધી હથેલીપર જરા સાટો લઇને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેને સરખા દાબીને ચપટા કરવા અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી ધીમી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવી. ગમે તો ગુંદતી વખત માહે લીંબુનું ઍસૅન્સ એક ચમચી મેળવું.

બીસ્કીટ ખારી.

મીલના પહેલાં નંબરના ઘઉંના એક રતલ આટાને ચાળી તેમાં બારીક વાટેલું નીમક સવા તોળો અને વધારે ખારી પસંદ હોય તો દોઢ તોળો તથા કઠણ માખણ પાંચ તોળા ભેળી આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો બનાવવા છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પણ માખણનો બનાવી તેના કરતાં કટકા મોટા કાપીને તે એકેકની ઉપર સરખા ગોઠવી ઢગળો કરીને તેનો અડધી ઇંચ અથવા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાડો રોટલો તેમાંજ લખેલી રીતે આવારનવાર ઉપરનો ભાગ હેઠે આવે તેમ ફેરવ્યા કરીને વણવો

અને બીસ્કીટ કટર અથવા ઘણી પતળી કીનારીનાં લીકરગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કરરી અને ઉપરથી પેરી બદામી રંગની ભુંજવી. એ બીસ્કીટ માટે ચરબી અથવા ઘી નો ફરક કરવો નહી.

બીસ્કીટ ખીરી દહીની.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું કઠણ ચીકાસવાળું ઘી શેર ૦॥, Brown & Polson's Paisley Flour તથા બારીક વાટેલું નીમક દરેક તોળો ૧॥, સોજુ કઠણ દહી તથા લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી તેમાં ઘી નાખી બેઉ હથેલીથી ચોળીને પછી નીમક નાખી આટામાં બેઉ સારીકાની મેળવીને બે કલાક ઢાંકી રાખી ખપતું ખપતું દહી નાખી સેજ કઠણ આટો બાંધી દસેક મીનીટ ખુબ તરેહ ગુંદયા પછી આટાને પાંથરી પોહોળો કરીને પછી પેસ્લી ફ્લૉઅરને વાટી તેમા કગરસ હોય તે ભાંજીને પાઉડર જેવો કરી આટાની ઉપર ભભરાવી બીજી દસેક મીનીટ એમજ ગુંદવો. ત્યાર બાદ હથેલીપર જગા સાટો લઇ આટાના વચલાં ખાટા લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી હથેલી ઉપરજ તેની સફાઇદાર ગોળ અડધી ઇંચ જાદી બીસ્કીટ થાપી એમજ રાખવી અથવા પાટીયાંની ઉપર મેલી વચોવચમાં આ ગોઠો ખોસીને આરપાર સરખો ગોળ બાડો પાડી સફાઇથી સરખી રીંગ જેવી બીસ્કીટ કરવી અને આગ્મે વીવીધ વાનીમાં બીસ્કીટ બટર નવસારીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘી લગાડેલાં પત્રામાં અથવા ખુનચામાં અડધી ઇચ જેટલી અકેકથી દુર બીસ્કીટ મુકી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે સોનેરી રંગની કકરી ભુંજવી, લાલ કરવી નહી પણ એ બીસ્કીટ ઘણી જલદી ભુંજાય છે, નવસારીની બીસ્કીટમાં લખ્યા જેટલો વખત એને લાગતો નથી. પેજલી ફ્લૉઅર નહી હોય તો તેને બદલે સોદ.બાઇકાર્બ ૦ા તોળો વાટીને નાખવો. એ બીસ્કીટ ઘણી સારી લાગે છે.

બીસ્કીટ ચીઝ

ઉપર બીસ્કીટ ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક રતલ આટાનો અડધી ઇંચ જાદો પફ પેસ્ટ વણવો અને વેલાતી

પનીરને જાયફળની ખમણીથી ખમણીને તે પંદર તોળા લઇ એ વણેલા પફ પેસ્ટના સરખા અડધા ભાગ ઉપર બધે એક સરખો ભભરાવી બાકી રહેલા અડધા પફ પેસ્ટને ઉપર વાળી લઇને પછી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું અથવા અડધી ઇંચ જાડું સફાઇથી સરખું વણીને બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી બીબાને પડ છુટાં પડે તેમ ગરમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર કકરી ભુંજવી. એ બીસ્કીટ મજાહની લાગે છે.

બીસ્કીટ ચીઝ ૨ જી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું કઠણ માખણ તથા જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર દરેક તોળા ૫, તાજાં ૧ ઇડાંની દાળ, લીંબુનું એસેન્સ ટીપાં ૧૦, દળેલાં મરી તથા વાટેલું નીમક દરેક ચમઠી ૧, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી સેકીને સુકો કરી તેમાં માખણ મેળવીને પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી પાટીયાંની ઉપર સેજ સાટો છાંટી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં લીકરગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

બીસ્કીટ ચૉકોલેટ.

દળેલી ખાંડ રતલ ০।।।, નવી બદામની બીજ રતલ ০।, ચૉકોલેટનો ભુકો તોળા ૨।।, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, વૅનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૨૦.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘણીજ બારીક પીસી તેમાં એક ઇડાંની સફેદી ભેળી નરમ કરીને પછી ખાંડ મેળવી બાકી રહેલી એક ઇડાંની સફેદી નાખીને પછી બેઉ એસેન્સને ચૉકોલેટમાં ભેળીને બધો સામાન બરાબર મેળવવો. પછી એની સોપારી જેટલી ગોળીઓ કરી તેને ઠંડું પાણી જરા લગાડીને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં સુકવવી.

બીસ્કોટ ચૉકોલેટ ૨ જી.

દલેલી ખાંડ તોળા ૧૭, સોજું માખણ રતલ ૦।, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉનો તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળા ૭।, ચૉકોલેટનો ભુકો તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

બેઉ આટાને ચાળી ડાઝ નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરવાં. પછી માખણને ઘુંટી નરમ કરી તેમાં ૦। રતલ ખાંડ, ઇડાં તથા બેકીંગ પાઉદર ભેળીને એ બધું આટામાં મેળવી ગુંદીને જરૂર પડે તો જરા સાટો છાંટી અડધી ઇંચ જાડું વણી જુદાં જુદા આકારનાં બીસ્કીટ કટરવડે કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ફીકી બદામી રંગની ભુંજવી. પછી બાકી રહેલા સામાનને કલઇવાળી તપેલીમાં ચૉકોલેટ સાથે ભેળી નરમ થાય તેટલું પાણી એમાં મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઘુટવું અને ઘટ્ટ થાયને ઍસૅન્સ ભેળીને ઉતારી ઠંડું થાયને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડવુ.

બીસ્કીટ ચોખાના આટાની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।।, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; દલેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૧૫, તાજાં ઇડા ૨, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧.

બેઉ આટાને ચાળી ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવી આટામાં મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગુંદીને આટો બાંધી ઉપર બીસ્કીટ ચૉકોલેટની ૨ જી માં લખ્યા મુજબ વણી તેજ રીતે બીસ્કીટ કાપીને તેમજ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ જડજીસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।।, બોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦।।, તાજાં ઇડાં ૬, શાકરીયા ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને ડાગ નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે બરાબર દોહવીને તેમાં છુંદેલી ખાંડ ભેળા આટામાં એ તથા બાકીનો સામાન મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર સફેદ કોરૂ કાગજ પાંથરીને તેની ઉપર ચમચાથી છુટી છુટી મેળવણી નાખીને પછી તેની ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં દસ મીનીટ ભુંજવી.

બીસ્કીટ જમ.

ચાળેલો મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦।, તાજું ઇંડું ૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઇકાર્બ બે આનીનાં અડધાં વજનનો, રાજબૅરી જામ ખપ મુજબ.

ઉપલા બધા સામાનને આટામાં સારીકાની મેળવી ઘણું સુકું લાગે તો વણાય તેવું જરા કઠણ કરવા માટે સેજ દુધ નાખી ગુંદીને બાંધી ઘટે તોજ સેજ સાટો પાટીયાં ઉપર છાંટીને સફાઇથી અડધી ઇંચ જાડું વણી ગોળ સાદાં બીસ્કીટ કટર અથવા પતળી ધારનાં નાનાં ગલાસવડે બીસ્કીટ કાપીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર સેજ છુટી છુટી મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી બદામી રંગની ભુંજવી. પછી કાઢીને તેમાંની અડધી બીસ્કીટનાં હેઠેનાં પડની ઉપર થોડી થોડી જામ ચોપડી બાકી રહેલી અડધી બીસ્કીટને તેવાં જામ ચોપડેલાં બીસ્કીટનાં પડ સાથે પછવાડેના પડથી વળગાવવી.

બીસ્કીટ તજની.

દલેલા ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, પાઉડર જેવી બારીક છુંદેલી તજ તોળા ૨॥, બ્રૅંડી અથવા રમ દારૂ વાઇનગ્લાસ ૧, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાગે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં માખણ મેળવીને પછી એકેક પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળા પાણીથી આટો બાંધીને સારીકાની ગુંદવો અને પાટીયાં ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર પતળો વણી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારની કાપી

ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર મેળા ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટનો ટેસ્ટ સારો થાય છે.

બીસ્કીટ ડાયમંડ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બીસ્કીટ ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલોજ સામાન લઇ તેમાં લખેલી રીતે પણ તેના કરતાં એ આટાને ઘણો કઠણ બાંધી ગુંદીને તેજ પ્રમાણે વણી માખણ ચોપડી કટકા કાપીને આકેક પર કટકા મુકીને પછી તેજ રીતે પણ એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું એને જાડું સફાઇથી વણવું. પછી બે ઇંચ જેટલી બીસ્કીટ થાય તેટલી બધી મજાહની સરખી ડાયમંડ આકારની બીસ્કીટ હારદાર છરીવડે કાપવી. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મેળવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખી કઢાઇમાં પાશે પાશે સમાય તેટલી બીસ્કીટ મુકી હેઠેનું પડ કકરૂં ફીકા લાલ રંગનુ થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની અમચથ કાઢી લેવી. એ બીસ્કીટ મીઠી કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમ રોળ ખારાં તથા મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો અમચે યા કેસર નાખેલો પણ તેના કરતાં બેવડો શીરો બનાવવો અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પણ નીમક નાખ્યા વગર આમથીજ ડાયમં. બીસ્કીટ બનાવી તળીને કાઢી લેવી અને શીરો ઠડો થયો હોય તે પાછો જરા ગરમ કરીને તેમાં બીસ્કીટ નાખી શીરો પીયે પછ જરા વારે કાઢી લેવી. માહે ઘણો વાર રાખવી નહી તેથી તદ. પોચી થઈ જશે.

બીસ્કીટ ડ્રોપ્સ.

સોજી મેદા ખાંડ શેર ૦ા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંન આટો તોળા ૧૫, બેખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળા ૨ા, તાજ ઇડાં ૧૦ ની દાળ તથા ૬ ની સફેદી, ઘણો સોજો ગેાલા૦ ચમચી ૧.

આટાને ચાળી સેકીને સુકો કરવો. પછી ખાવાના કાંટાવડે દાળ ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળીને તેમાં ખાંડ મેળ જરા જરા કરી માહે બધો આટો બરાબર ભેળી કૅરવેસીદ તથા ગેાલા

નાખવેા અને વેફર પેપરને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર પાંથરી તેની ઉપર અકેક ચમચી ભરી એ મેળવણીને છુટી છુટી મેળી મધ્યમ ભઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવી. આએ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે.

બીસ્કીટ દેાવર.

મીલનેા પહેલા નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ાા, સેાજી મેદા ખાંડ તથા સેાજું કઠણુ માખ્ખણ દરેક શેર ાા, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ાા, તાજાં ઇડાં ૨, સાટા માટે બીજેા આટેા ખપ મુજબ.

ડાઝે નહી તેમ આટાને સેકીને સુકેા કરવેા. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી માખણને ઘુંટી ઘણું નરમ કરીને દાળ તથા સફેદીમાં મેળવીને પછી એમાં બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી ગુંદીને આટેા બાંધવેા. પછી ટેબલ યા પાટીયાં ઉપર સાટેા છાંટીને પતળું વણી ગેાળ બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં સાફ પત્રાં ઉપર મુકીને ધીમી ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહની લાગે છે.

બીસ્કીટ નાળીયેરની.

સેાજાં નાળાયેરને બારીક દાંતાની ખમણીથી બધું સફેદ ખમણેલું નાળાયેર તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ાા, તાજાં ઇંડાં ૨ ની દાળ.

નાળાયેરમાં ખાંડ ભેળી તેમાં ખપતી ખપતી સફેદી નાંખી ખુબ મેળવીને કઠણુ કરી ભુંજવાનાં પત્રામાં વેફર પેપર પાંથરી તેની ઉપર અકેક ચમચી જેટલી મેળવણીને ખાવાના કાંટાવડે મુકીને તેનેા પડારેાકેા આકાર કરી ઠંડી ભઠી યા તંદુરમાં સુકવવી, પણ સેજબી લાલ થવા દેવી નહી.

બીસ્કીટ નાળીયેરની ૨ જી.

ઉપર પેહલી નાળાયેરની બીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ ખમણેલું નાળીયેર તેાળા ૧૫, દલેલી ખાંડ તેાળા ૧૨ા, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તેાળા ૩ાા, તાજાં ૨ ઇડાંની સફેદી.

સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી નાળીયેરને ચુલા આગલ મેળી તેમાં સફેદી મેળાને પછી ખાંડ તથા કૉનફ્લૉઅર મેળવવુ અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર વેફર પેપર પાંથરી તેમાં છેટે છેટે અકેક નાનો ચમચો ભરી એ મેળવણી મુકીને ઠંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ નેપલ્સ.

મીલનો ફડેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ૯ ઇંડાની દાળ તથા ૭ ની સફેદી, સાટા માટે બીજો આટો તથા ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી એમાં બધો સામાન ભેળા વણાય તેવું કરવા ખપતો ખપતો ગોલાબ નાંખીને કઠણ આટો બાંધવો. પછી સાટો છાટી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બીસ્કીટ કટરથી અથવા બારીક કાનારીના ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ પટેટાની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેટા ભુંજેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે મોટા સોજા પટેટાને ભુંજી અંદરનો ગર ચમચાવડે કાઢીને તે ૦। રતલ લેવા અને તેને પોટેટો મૅશરથી અથવા ત્રાંબાની કલઇ ભરેલા ચાળણીમાથી છાંડી કાઢવું અને તાજાં આઠ ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તે પટેટામાં ભેળી બારીક છુંદીને ચાળેલી અડધો રતલ ખાંડ તથા ઘણોજ બારીક કાપેલો ઑરેંજનો વેલાતી સુકો મુરબ્બો બે તોળા મેળાને પછી છેલ્લે આઠ ઇંડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી તે ભેળવી. પણ આએ રીતે મેળવણી તૈયાર થાય તે આગમચ જાડાં સફેદ કોરા કાગજના નાના ચોરસ દાબડા બનાવી લાહીથી વળગાવીને તૈયાર કરી ઉપરથી ઉંઘાડા રાખવા અને તેની અંદર થોડું સોજું સૅલેડ ઑઇલ લગાડીને આએ પટેટાની મેળવણીથી અડધા ભરી તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજીને મરજી પડે તો બીસ્કીટની ઉપર નજદાર લાલ રંગની જૅલી જરા મુકવી.

બીસ્કીટ પસતાંની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, સોજાં નવાં ભાજેલાં પસ્તાં રતલ ૦।, તાજાં ૧૦ ઇડાંની દાળ, વૅનીલા ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ તથા સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

પસતાંને છોલી ઘણુંજ બારીક છુંદી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવીને માહે તે ભેળીને પછી બાકીનો બીજો સામાન એમાં બરાબર મેળવવો. પછી સેજ સાટો નાખીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી ગોળ બીસ્કીટ કટરથી અથવા બારીક કીનારીનાં લીકરગ્લાસથી બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ ફીંગર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧॥, દલેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦।, દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઝે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં માખણ તથા ખાંડ બરાબર ભેળીને પછી ખપતું ખપતું દુધ નાખી કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા બધા સરખા ગોળ ગોળા કરી પાટીયાંની ઉપર મુકીને હાથની હથેલીવડે વણીને હાથના આંગળાં જેટલી લાંબી બીસ્કીટ કરવી. પછી ભુંજવાના પત્રાં ઉપર મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ ક્રુટ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૩, કૅસ્ટર શુગર; માખણ તથા તાજી રાજબૅરી અથવા સ્ટ્રૉબૅરી ખપ મુજબ.

ડાઝે નહી તેમ આટાને સેકીને સુકો કરવો. પછી બે ઇડાંની દાળને છુંદેલી ખાંડ સાથે સારીકાની મેળવીને તેમાં આટો તથા આખું એક ઇંડું ભેળી બે ચમટી ભરી નીમક નાખીને છેલ્લે બાકી રહેલી બે ઇડાંની સફેદીને કઠણ ફીણ ચઢાવીને તે ભેળ

ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણીને પોણી ઇંચ જેટલી જાદી પાથરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજીને ઠડી થાય ત્યારે લાંબા આકારની બીસ્કીટ કાપવી અને થોડી રાજબૅરી યા સ્ટ્રૉબૅરીને ભચડીને કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી તેમાં કૅસ્ટર શુગર ભેળી કણ્ણ કરીને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકીને સુકવવી.

બીસ્કીટ બટર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, મીલનો પહેલા નંબરનો ઝીણો રવો તથા સોજું કણ્ણ માખણ દરેક રતલ ૦।, પદરઆંનાંનું તદન તાજું હૉપ્સનું ખમીર તોળા ૫, વાટેલું નીમક તોળો ૧, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦ાા, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

રવાને ચાળવો અને આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી બેઉ ભેળીને તેમાં ખમીરને સારીકાની મેળવી બાકીનો સામાન ભેળી ખપ પડે તો જરા પાણી લઇ કણ્ણ આટો બાંધી લગભગ પોણો કલાક સુધી ખુબ તરેહ ગુંદી ઉપર કપડું ઢાંકીને આએ વીવીધ વાંનીમાં પાંઉ બનાવવાનાં છાપેલાં છે તેમા લખ્યા મુજબ ઉંફ્વાળી જગ્યામાં રહેવા દઇ તેજ પ્રમાણે તૈયાર થાયને જેટલી નાની મોટી બીસ્કીટ બનાવવી હોય તેટલા સફાઇદાર ગોળ વીટા કરી છરીવડે તેની બધી એક સરખી કાતરીઓ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાને જરા માખણ લગાડી તેમાં બીસ્કીટના કાપેલા છેડા ઉપર હેઠે રહે તેમ છુટી છુટી મુકીને મધયમ ભઠ્ઠી યા તદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ બટર નવસારીની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો તથા પહેલા નંબરનો બારીક રવો દરેક રતલ ૦ાા, ઘણું સોજું પણ ચીકાસવાળું ઘી રતલ ૦।, મેદા ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧ાા, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦ાા, ઘણી સોજી ભેળ વગરની ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, તાજુ ઇંડું ૧.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકી સુકો કરી રવાને ચાળી બેઉ ભેળીને તેના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગ જુદા રાખવા અને એક

ભાગમાં ખાંડ તથા ઈંડું બરાબર મેળવી થોડી તાડી નાખી પંદર વીસ મીનીટ ગુંદીને ઘણુંજ પોચું લાહી જેવુ કરી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં મોટા સોજાં કોડીનાં વાસણમાં ભરી ખમીર ચઢવા માટે આખી રાત ગરમ જગ્યામાં ઢાંકી રાખવું. પછી સહવારના બાકી રહેલાં બે ભાગ રવા તથા આટામાં એ ખમીરને બરાબર મેળવી તેમાં કૅરવેસીદ, નીમક તથા સાત તોળા ઘી ભેળી ઉપરની પાણી જેવી તાડી હોય તેને જુદી કાઢીને હેઠેના ઠરાને ખપતો ખપતો માહે નાખી કઠણ બાંધી લગભગ પોણો કલાક સુધી ખુબ ગુંદીને બાકી રહેલાં ઘીમાંથી બીસ્કીટ ભુંજવાનાં સોજાં પત્રાંને અડધું લગાડવુ અને હથેલીને જરા ઘી ચોપડી એ બાંધેલા આટામાથી નાનાં મોટા લીંબુ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરવા અને તે એકેક સાથે અથડે તેમ નહી પણ બબે ઇંચને અંતરે છુટા છુટા પત્રાંની ઉપર મુકવા. કારણ પાચે પાશે હોય છે તો ભુંજાતાં બીસ્કીટ ખીળીને પછી એકેક સાથે વળગી જાય છે. તે પછી ઉપર કપડું ઢાંકી બબરચીખાનામાં હુંફવાળી જગ્યામાં સાડા ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ બાકી રહેલાં ઘીને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં પીળા રીંકા રંગની કકરી બીસ્કીટ ભુજીને ગરમ હોય તેટલાંજ ઉપર માખણ ચોપડવું. ગમે તો નવટાંક સોજી બદામની બીજને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી બીસ્કીટનો આટો ગુંદયા પછી માહે તે ભેળવી. બીસ્કીટ તંદુરમાં ભુંજવી હોય તો ગોળ પત્રામા અથવા તદનજ સપાટ તળીયાંની ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી થાળીમા ઉપર લખેલી રીતે બીસ્કીટ બનાવી ખમીર ચઢવા માટે તેમાં મુકીને રહેવા દીધા પછી જ્યારે ખમીર ચઢી ખીલીને તૈયાર થાય ત્યારે તંદુરમાં થોડી રેતી પાથરી તેને ચુલે મોટે બળતે મુકી ઢાંકણુ ઉપર ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર સળગાવીને તંદુર બરાબર ગરમ થાય ત્યારે બળતુ કાઢી નાખી હેઠે ઘણુાજ સેજ ઇંગાર રાખી ઉપર પુરતા ઇંગાર રહેવા દઇ ઉપર લખ્યા મુજબ બીસ્કીટને ઘી ચોપડીને થાળીને તંદુરમાં મેલી ઉપર મુજબ ભુંજીને તૈયાર કરવી તંદુરમાં ભુંજાતા લગભગ સાડાત્રણથી ચાર કલાક લાગે છે. તંદુર નહી હોય તો ઉપર મુજબ ત્રાંબાના ખુનચામાં બીસ્કીટ મેલી ખીલે પછી ચુલા ઉપર તો પુરતો તાપ લાગી શકે નહી માટે હેઠે ભોંય ઉપર ચાર ઇંટ અથવા

નળીયાંને છુટાં છુટાં સરખાં ગેાઠવીને મુકી તેની વચમાં રાખ પાથરી સળગાવેલા કેાલસાને તેમાં છુટા છુટા ઘણાજ થેાડા મુકવા અને ઇંટ યા નળીયાંની ઉપર બીસ્કીટ ભરેલેા ખુનચેા ગેાઠવીને સરખેા મુકી તેની ઉપર બીજો કલઇવાળેા ખુનચેા ઉલટેા ઢાંકીને તેની ઉપર વધારે ઇંગાર રાખી તપાસતાં રહેવું અને બીસ્કીટ હેઠેથી પીળા રંગની થવા આવેને હેઠેના ઇંગાર તદન કાઢી નાખી લાલ થવા દેવી નહી. પણ ઉપરના ઇંગાર બુજાતાં જાય તેમ થેાડા કેાલસા મુકીને વીજનતાં રહી ઘણી તજવીજ રાખી બીસ્કીટ બરાબર કકરી ભુંજવી. એકદમ ધગધગતા ઇંગાર ઉપર મેલીયાથી બીસ્કીટ ત્યાંથી લાલ થઇ જશે અથવા ડાઝી જશે અને અંદરથી તેા કાચી નરમ રહેશે તેટલા માટે તેની સંભાળ રાખવી, તેમજ ભુંજાતી વેળા વારંવાર ઉપરનેા ખુનચેા ઉંઘાડયા કરવેા નહી, તેથી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જઈ બીસ્કીટ ફુલેલી રહેશે નહી પણ દબાઇને બેસી જશે. આમે બીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે. બનતાં સુધી તેા એ બીસ્કીટને ભઠીમાંજ ભુંજવી. પણ ભુંજાયા પછી એ બીસ્કીટ પહેલ અંદરથી પાંઉનીકાની નરમ રહેશે, તેને કકરી થવા માટે પાછી ગરમ ભઠીમાં મુકવી જોઇયે. પણ ભઠીમાં નહીજ બને તેા પછી તંદુરમાં યા ખુનચામાં ભુંજવી, કારણ ભઠીમાંજ ઘણી સરસ ભુંજાય છે.

બીસ્કીટ બદામની.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા બારીક સફેદ રવેા; નવી બદામની બીજ તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, તાજા ઇડાં ૪, ગેાલાબ તથા આટેા ખપ મુજબ.

બદામને છેાલી જરા ગેાલાબમાં ઘણી બારીક પીસવી. ઇડાંને મેાટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી સફેદ થાય ત્યાં સુધી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવવાં. પછી એમાં ખાંડ મેળવી રવેા બરાબર ભેળીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી અંદર બદામ મેળવી સેાજો ગેાલાબ લીકર ગ્લાસ ભેળી બધું બરાબર એકરસ કરીને કેાડીનાં વાસણમાં બાર કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ હથેલીને ગેાલાબ લગાડી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા એ મેળવણીના ગેાળા કરી દાબીને ચપટા કરી સેાજા કલઇ ભરેલા ખુનચામાં જરા આટેા ભભરાવી તેમાં ગેાઠવીને મુકા

નવા બુતારાની સળીના કટકાથી ઉપર કાંઈ નકશી અથવા ઝીણી ચોકડી પડે તેમ ઉપર દાબીને પછી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી, પણ લાલ થવા દેવી નહી.

બીસ્કીટ ઍન્જર્સ ફુડની.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં બીસ્કીટ કાર્નરીકસ ફુડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ તે ફુડને બદલે આમ્મે ફુડ લઇને તેજ રીતે એની બીસ્કીટ બનાવવી. એ બીસ્કીટ સીક માણુસ તેમજ બચ્ચાંને માટે હલકી છે અને એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

બીસ્કીટ બાર્લીના આટાની.

Robinson's Patent Barley આટો; માખ્ખણ; છુટ્ટી ખાંડ તથા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮, સોડાબાઇકાર્બ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

ઘઉંના આટાને ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને માખ્ખણમાં ખાંડ ભેળી તેમાં આટો અને પછી બીજો બધો સામાન બરાબર મેળવી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક ફીનારીનાં ગ્લાસવડે ગોળ બીસ્કીટ કાપીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી સફેદ ભુંજવી.

બીસ્કીટ મીલ્ક.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજુ કઠણ માખ્ખણ રતલ ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, સાટા માટે બીજો આટો બપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી દુધને કકરો પાડી ઉતારીને તેમાં માખ્ખણ પીગળાવીને આટામાં રેડી આટો બાંધીને ખુબ ગુંદવો. જેમ કરતાં આટો કઠણ રહે તો બીજું જરા દુધ નાખવું. સાર બાદ ટેબલ યા પાટીયાંપર જરા સાટો છાંટી ઘણુંજ પાતળું વણી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારની બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યાં તંદુરમા ભુંજવી.

બીસ્કીટ યૉર્કશીયર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજુ
ાખણ રતલ ૦।, સોદાબાઇકર્બ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર
ટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડુ ૧, ઘાડી છાસ
ા૫ મુજબ.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇંડાંને
ંજી ખાવાના કાંટાવડે સારીકાની દોહવીને આટામાં મેળવ્યા
છી બાકીનો બીજો બધો સામાન બરાબર મેળી ખપતી ખપતી
ાસ નાખી પોચો જેવો આટો બાંધીને ખુબ ગુંદવો પછી જરા સારો
ંટી ૦। ઇંચ જાડું વણી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારની
ીસ્કીટ કાપી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ રૉક.

સોજી બદામની બીજ તોળા ૩, સુકો ઑરેંજનો વેલાતી
રબ્બો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૨॥, કડવી બદામ
ોળો ૧, તાજાં ૩ ઇડાંની સફેદી. બેઉ બદામને છોલીને ઘણી
ારીક છુંદવી. મુરબ્બાને ઘણો બારીક કાપવો. ઇડાંની સફેદીને
ણુ કફ્ ચઢાવવો. પછી બધો સામાન સાથે બરાબર મેળી ભુંજવાનાં
ત્રાંમાં વેફર પેપર મુકી તેની ઉપર છેટે છેટે એકેક નાનો ચમચો
ારીને આએ મેળવણી મેલી ઠંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બદામી
ગની ભુંજવી.

બીસ્કીટ વૅનીલા.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા
ાંડ દરેક રતલ ૦॥, કઠણ માખણ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ
।, તાજાં ઇડાં ૨, વૅનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨, બેકીંગ પાઉડર
પસેલી ભરેલી ચમચી ૧, અથવા સોદાબાઇકાર્બ ચમટી ૨,
ાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી
ાવાના કાંટાવડે બરાબર દોહવવાં. કરંટને સાફ કરી ધોઇ લુછી
ૂકી કરીને તેની ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. પછી

માખણને ઘુંટી તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ મેળવી ઇંડાં, દરાખ તથા વૅનીલા ભેળી છેલ્લે આટામા બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદા મેળવીને પછી બધો સામાન સાથે ભેળાને હથેલીની ઉપર પુરતો સાટો લઈ તેની ઉપર આએ મેળવણીની ઝીણી ગોળીઓ સફાઇથી કરીને હથેલી ઉપરજ થાપવી અથવા ટેબલપર સાટો નાખી તેની ઉપર એક ઇંચના પાંચમાં ભાગ જેટલું પતળું વણી બીસ્કીટ કટર અથવા પતળા કીનારીનાં ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાના પત્રાંમાં આટો ભભરાવી તેમાં મુકી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહની વેલાતી જેવી થાય છે.

બીસ્કીટ વૅનીશયન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો; સોજું કઠણ માખણ તથા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, બ્રૅંડી લીકરગ્લાસ ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, રાજબૅરી જામ અથવા બીજો કોઇ સોજો જામ તથા આઇસીંગ ખાંડની સફેદ તથા ગોલાબી રંગની બનાવેલી તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને ડાઘે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. એક મોટાં બોલ યા તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇંડાંની દાળને ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને માહે તે ભેળી બ્રૅંડી રેડી માખણને પીગળાવી તે તથા ખાંડ મેળવીને પછી બધો આટો જરા જરા કરી અંદર બરાબર ભેળીને લાકડાંનાં સોટાવડે ખુબ તરેહ મેળવી કીનારીવાળાં ભુંજવાનાં સાફ પત્રાં યા સોજી કલઇ ભરેલી થાળીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ૦। ઇંચ જેટલી પતળી એ મેળવણી રેડી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવું અને ઠંડું થાયને ડાયમંડ આકારના ચાર ઇંચના કટકા કાપીને ધારદાર ચાલતી છરીવડે વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં ચીરીને પછી કાપેલા ભાગની ઉપર જામ ચોપડવી. પછી કાપેલી તરફથી બેઉ કટકાને પાછા સાથે જોડીને એ રીતે બધા કટકા આખા કીધા પછી અડધી બીસ્કીટની ઉપર સફેદ અને અડધીની ઉપર ગોલાબી આઇસીંગ ૦। ઇંચ જેટલી સફાઇથી પાંથરી તે સુકાવા માટે પાછી ઠંડી ભટ્ટી યા તંદુરમાં મુકવી.

બીસ્કીટ વૉટર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, સોજું માખણ તોળો ૧।, દેરીની દુધની કઠણ ક્રીમ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

આટાને ડાઝે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી વણાય તેવો કઠણ જરા ઠંડું પાણી નાખીને બાંધીને પછી તેની ઉપર વેળણુ થોકી થોકીને ખુબ કેળવવો. પછી ટેબલ યા પાટીયાં ઉપર બીજો જરા આટો છાંટીને તેની ઉપર વેફર જેવો પતળો વણી ગોળ બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં વાઈન ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંટા અથવા કાંમરીની ચીપવડે ઉંચકીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠીમાં કકરી બદામી રંગની ભુંજવી.

બીસ્કીટ સવોદીત્ષ રંગાન.

તાજાં ૧ ઇડાંની સફેદી, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, રંગ આઇસક્રીમનો ટીપાં ૧૫, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ તથા માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં ઍસૅન્સ નાખી અકેક ચમચી કરી બધી ખાંડ માહે મેળવીને બાંધેલા આટા જેવું કઠણ કરી તેના બે ભાગ કરી એક સફેદ રાખી બીજામાં રંગ ભેળવો અને સફેદ જાદાં કોરાં કાંગજને માખણ લગાડી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકીને તેમાં બેઉ જાતની મેળવણી છેટે છેટે સોપારી જેટલી મેળીને મધયમ ભઠીમા ભુંજવા મુકવી અને બીસ્કીટનો રંગ બદલાઇને બુલો થાયને કાઢવી.

બીસ્કીટ સ્ત્રીસબરી પુણાની.

મીલનો તાજો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, ઘણુંજ કઠણ સોજું માખણ તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૨. સોદાબાઇકાર્બ તોળો ૦॥, દુધ તથા સાટ માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આંટાને ડાજે [illegible] તેમ સેકી બરાબર સુકો કરવો. પછી ઈંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી માખણ સાથે મેળવીને તેમાં થોડી થોડી કરી બધી ખાંડ ભેળીને આટામાં સોદા મેળવીને પછી એજ રીતે બધો આટો જરા જરા કરીને માહે ભેળા વણાય તેવો કઠણ આટો બાંધવો. એમજ આટો તો બંધાય છે પણ કદાચ ઘટે તોજ સેજ દુધ મેળવું. પછી આટાના સરખા ચાર ભાગ કરી પાટીયાં અથવા ટેબલ ઉપર જરા સાટો છાંટી અકેક ભાગને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાદો વણી નકશીનાં બીસ્કીટ કટર અને તે નહી હોય તો પછી બારીક ફીનારીના ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ઘણા ફીકા-બદામી રંગની કકરી ભુંજવી. બધી બીસ્કીટ કાપ્યા પછી તેની બોરદુખનો આટો વધે તે બધો એકઠો કરીને તેને પાછો વણી તેની બીસ્કીટ કાપવી. એ બીસ્કીટ ઘણી સરસ થાય છે.

બીસ્કીટ સૅવૉય.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૬, દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી આજ ચોપડીમાં કેક બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકીને સુકો કરવો. ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કઈ ચઢાવી બેઉ ભેળીને તેમાં મેદા ખાંડ મેળવીને પછી માહે આટાને બરાબર ભેળવો. પછી ભુંજવાના પત્રાંમાં સફેદ કોરૂં કાગજ પાંથરી તેની ઉપર ચમચાવડે ચાર ઇંચ લાંબી અને બે ઇંચ પોહળી બીસ્કીટ છેટે છેટે પાંથરીને રેડી તેની ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી અને ઉપાડતી વેળા સાફ નરમ બ્રશને જરા પાણીમાં બોળીને બીસ્કીટનાં કાગજની ઉપર પછવાડેથી ફેરવયાથી બીસ્કીટ કાગજથી છુટી પડશે. એ બીસ્કીટ લાલ થશે નહી. ઉપર લખેલા સામાનની બીસ્કીટ દોઢ રતલ થાય છે અને એ ઘણી સારી લાગે છે.

બુકા ખારા કાળા તથા સફેદ.

બકરાના સફેદ બુકાની ઉપરની જાદી ચામડી કાઢી નાખી ગમે તેટલા નાના મોટા કટકા કાપીને તે દોઢ રતલ લેવા. પણ એ બુકા

કોઇ વખત દર્દી બકરાના સારા હોતા નથી માટે બુકાના જરા કટકાને ચમટીમાં ચોળી જોવા તેની અંદર કાંકરી હોય તેવું ચમટીને લાગે તો તે બુકા સોજા નહી હોવાથી કાઢી નાખવા, પણ તેમ નહી લાગે તો તે બુકા સોજા જાણી આપ્એ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ જીરૂં નાખ્યા વગર મજાહેના સેજ ઢીલા જેવા ઘી પર પકાવવા. પણ ચરવામાં એને ગોસ્તના જેટલો વખત લાગતો નથી માટે તેના કરતાં એમાં પાણી ઓછું નાખવું. કાળા બુકા હોય તો તેની ઉપરની ચરબી કાઢવી નહી. પણ તેની સાથેજ ઉભા યા આડા બએ કટકા કાપીને તે એક રતલ લઇને ખારાં ગોસ્તનીજ કાની પણ જીરાં વગર સેજ ઢીલા જેવાજ એબી પકાવવા.

બુકા મસાલાના કાળા તથા સફેદ.

ઉપર બુકા ખારામા લખ્યા મુજબના સફેદ અથવા કાળા બુકા તેટલાંજ વજનના લઇ તેજ રીતે કાપવા. પછી આપ્એ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનાં પહેલાં અથવા ત્રીજામાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે પણ સેજ રસ સાથના એ બુકા પકાવવા અને એમાં પટેટા તથા ઝીણા કાંદા નાખવા નહી, તેમજ સફેદ બુકામાં પાણી ઓછું નાખવું.

બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની.

અડધો રતલ સોજા ચણાના આટાને ચાળીને તેમાં બે તોળા ઘીને બરાબર મેળવીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખારી બુન્ડી કરવી હોય તો આમથું વાટેલું નીમકજ એક તોળો ભેળવું, પણ મસાલાની કરવી હોય તો નીમક ઉપરાંત દલેલાં મરી તથા મરચાંની ભુરી દરેક એક તોળો તથા દલેલી હળદ અડધો તોળો પણ ભેળવી અને એક પાઇંટ એટલે ભરેલું બે પાશેર ઠંડું પાણી લઇ તેમાંથી જરા જરા કરી બધું પાણી અંદર ચમચાથી મેળવીને માહે સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી આપ્એ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા નાળીયેરના આકારના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દોઢ શેર ઘીને મોટી કઢાઇમાં કકડાવીને તેમાંજ લખ્યા મુજબના ઝારાથી ઉપર લખેલી બેમાંની જે એક મેળવણી તૈયાર કીધી હોય તેની બુન્ડી પાડી તુર્ત બીજા ઝારાવડે કઢાઇમાંની

બુન્ડીને ફેરવ ફેરવ કરવી અને બધી બુન્ડી મજાહની કકરી થાયને પેલા બીજા ઝારાથી કાઢી લઈ બાકી રહેલી મેળવણીની એજ રીતે બુન્ડી બનાવવી. બુન્ડી ઘણી લાલ તળવી નહી.

બુન્ડી મીઠી સાદી તથા કેસર્યા.

ઉપર બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની છાપેલી છે તેમાં લખેલા વજનના આટામાં તેટલુંજ ઘી મેળવીને એક કલાક રાખવું. પણ રાખ્યાને અરધો કલાક થાય પછી આજ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા નાળીયેરના આકારના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ સવા શેર ખાંડનો તેવોજ શીરો બનાવવો અને બુન્ડી સાદી મીઠી કરવી હોય તો આટો એમજ રાખવો, પણ કેસર્યા કરવી હોય તો આજ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે પાંચ વાલ એટલે બે આનીનાં વજન જેટલી સેાજી ખરી કેસરને સેકી વાટીને બે ચમચી ઠંડાં પાણીમાં સારીક્રાની મેળવીને પછી શીરામાં ભેળવી. ત્યાર બાદ આટામાં ઘી ભેળાયાને એક કલાક થાય ત્યારે ઉપર બુન્ડી ખારી તથા મસાલાનીમાં લખ્યા જેટલું પાણી આજ આટામાં તેજ મુજબ બરાબર મેળવીને એજ બુન્ડીમાં લખ્યા મુજબ પણ આજ મેળવણીની બુન્ડી તળીને કાઢયા પછી શીરામાં નાખવી અને જરા વાર શીરો પીયેને કાઢી લેવી, ઘણો વખત માહે રાખવી નહી, તેથી બુન્ડી પોચી થઈ જશે.

બુમલા ખારા તાજા.

ઘણા મોટા તાજા બુમલા હોય તો તે ૬ અને જરા નાના હોય તો ૮, કાંદા શેર ૦।, ઘી તોળા ૫, સેજ ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૨।। નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૧।।, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧।।, ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આજ વીવીધ વાંનીમાં બુમલા તળેલા તાજા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી ઘણા મોટાના બબે કટકા કાપવા અને જરા નાના હોય તેને આખાજ રાખી તેમાંજ લખેલ હીસાબે નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી તેમજ આટો લગાડીને ધોવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને જરા જાડું જેવું કાપવું. લસણને છોલીને ભુકા જેવું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી

છુદનાં પાડીને ભુકા જેવા કાપવા અને બધા બુમલા એકેકને અથડાવીને મુકાય તેટલા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં કાંદાને લાલ તળી માહે જીરૂં, લસણ તથા ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી એ બધાંને જરા તળીને નાના પાંચ ચમચા પાણી તથા સરકો રેડી કોથમીર, મરચાં નાખી ચમચથી મેળવીને પછી બુમલા નાખી માહે તે મેળવ્યા પછી અંદર પાંથરીને સરખા મુકી ધીમે બળતે ઉંધાડું રાખવું અને કકરો પડવા માડે કે ચમચે ફેરવતાં તો બુમલા ભાગી જાય માટે તેમ કરવું નહી પણ તપેલીને કાંથાપરથી બેઉ હાથે ઉંચકીને હલાવી પાછું બે મીનીટ ધંગારે રાખ્યા પછી ઉતારવું. આમ ખારા બુમલા મજાહના લાગે છે. પણ એનો સૉસ કરવો નહી.

બુમલા તળેલા તાજા.

તાજા બુમલા ઘણા મોટા હોય તો બાર અને સાધારણ મોટા હોય તો સોલ લેવા અને તેને સમારી ડોકાં કાપી કાઢી પેટાના ભાગમાં ધરભ હોય તો તે ભાગ એમજ સાફ કરવો પણ ધરભ નહિ હોય તો પછી પેટું ચીરી તેમાંથી બધું કાઢી નાખી સોજા કરી પુછડી તરફનો કાંટો ખાધામાં આવે તો તેથી અવગુણ થાય છે માટે તે ભાગ જરા નહી પણ પોણી ઇંચ જેટલો કાપી નાખવો. પછી બુમલાને ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકમાં બરાબર મેળવીને વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખાનો આટો લગાડીને સોજા થોઇ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીવડે દાબીને અંદરનું પાણી કાઢી નાખવું અને દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચા ભેળીને તેમાં બુમલાને સારીકાની સંડોવીને પછી ચોખાના આટાને પાટીયાં અથવા પાતળા ઉપર પાંથરીને તેની ઉપર એકેક બુમલો મેલી હથેલીવડે તેમાં રોળીને બુમલાની ઉપર આટો લગાડવો. ત્યાર બાદ ચુલામાં બધે ફરતું ધીમું બળતુ રાખી તેપર સાફ કોરડી ઘાઢી મુકી તેમાં ઘી અથવા તદન સોજુ મીઠું તેલ થોડું નાખવું અને તે બરાબર કકડીને ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં એકેક સાથે અથડાવીને નહી પણ સેજ છુટા છુટા બુમલા મેલવા. ઘણાંખરાં લોકોને બુમલા પોચા તળેલા પસંદ હોય છે અને વળી તેવા તળતાં બુમલાનો કસ બળતો નથી માટે પહેલે હેઠેનું પડ

બરાબર તળવું અને કોઇને કકરા પસંદ હોય તો પોચા તળાયા પછી તેને વધુ વખત ચુલે રાખવા અને બરાબર લાલ અને કકરા થાયને ચુલાની ઉપર નહી પણ લોઢીને નીચે ઉતારીને પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પહેલે બુમલાને તવાથાવડે અળગા કરીને પછી તવાથાથી ફેરવવા અને પાછા ચુલે મુકી ઘટે તો બીજું જગ ઘી યા તેલ નાખીને ઉપર મુજબ બીજું પડ પોચું યા કકરૂં તળવું. બીજી રીતે બુમલા તળવા હોય તો ઉપર લખ્યા જેવા બુમલાને એજ રીતે સમારીને પહેલે ધોવા. તે પછી બુમલાને આખા રાખવા અને ગમે તો પેટાં તરફથી હેઠે પુછડી સુધી બે ભાગમાં ફાડચાંની ફાની ચીરીને ફાડચાંને છુટાં પાડવાં નહી પણ ચીરેલા ભાગની સામી બોરદુપરથી વળગેલાજ રાખી અંદરના કાંટા સાથે માસ નીકળી જાય નહી તેમ સફાઇ અને સંભાળથી ચાલતી છરીવડે આખોજ કાંટો કાપીને કાઢી નાખવો. પછી એ આખા યા ચીરેલા બુમલાને ઉપર લખેલ હીસાબે ઉપસેલા બે ચમચા નીમકમાં ખરબોટીને સોજી ત્રાંબાની કલઇવાળી મોટી ચળણીમાં યા બોયામાં પાશે પાશે સરખા મેલીને એને એક ખાલી તપેલીના કાથા ઉપર મુકી અંદરના બુમલાની ઉપર બેસતું આવે તેવું કલઇ ભરેલું છાલકું ઢાંકણ યા રકાબીને ચઢું મેલી તેની ઉપર વજન મુકી બુમલા આખા હોય તો વીસ મીનીટ અને ચીરેલા હોય તો પંદર મીનીટ રાખીને પાણી ઝરવા દેવું. તે પછી ધોતાં જાદાં સફેદ કપડાંને પાંથરી તેની ઉપર બુમલાને પાશે પાશે મેલી ઉપર એવુંજ બીજું કપડું પાંથરીને ઉપર હથેલી દાબીને બુમલાને કોરડા કીધા પછી ઉપર મુજબ હળદ મરીમાં સડોવીને ઉપલીજ રીતે એ આખા યા ચીરેલા બુમલાને પોચા યા કકરા ગમે તેવા તળવા.

બુમલા તળેલા તાજા મસાલાના.

મસાલાના બુમલા તળવા હોય તો સોજી ચીચોરા કાઢેલી ત્રણ તોળા આમલીને કોડીમાં નાના ત્રણ ચમચા ભરી સોજા જલદ સરકા સાથે હદીથી ત્રણ કલાક ભીનવી રાખી. તેટલાં લસણની મોટી જાદી પંદર કળીને છોલી ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી જીરૂં તથા મોટાં સુકાં બેથી ત્રણ મરચાં સાથે સોજા કોરડા પાતા ઉપર બારીક

પીસવું. તેટલાં આમલી ભીનવ્યાને ઉપર લખ્યા જેટલો વખ્ત થાયને ચોળીને ઘટ ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછામાં બીજો નાનો એક ચમચો ભરી સરકો રેડી ચોળીને બાકીનું ડોહરૂં કાઢી લીધા પછી છુંછાને ફેંકી દેવો અને એમાં પીસેલો મસાલો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવવું. બીજી રીતે મસાલો કરવો હોય તો ત્રણ તોળા આમલીને ઉપર મુજબ સરકામાં ભીનવીને ડોહરૂં કાઢવું અને ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઇ મોટાં લીલાં મરચાં બેથી ત્રણ સાથે ધોઇ તદન કોરકું કરી બેઉને કોરડા પાતા ઉપર પીસી તેમાં દલેલી હળદ નીમક તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવીને એ મસાલાને આમલીનાં ડોહરાંમાં બરાબર ભેળવું. ત્યાર બાદ ઉપર બુમલા તળેલા તાજા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા જેટલા તાજા બુમલાને તેમજ સમારી આખાજ રાખી તેટલુંજ નીમક લગાડીને તેમાં લખ્યા જેટલો વખ્ત નહી પણ અડધોજ કલાક રાખ્યા બાદ તેજ રીતે આટો લગાડીને સોજાં ધોયા પછી સોજાં ધોતાં જાદાં નરમ સફેદ કપડાંમાં અકેક બુમલો મેલી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી હલકે હાથે દાબીને સુકા કરવા. તે પછી ઉપર લખેલી બેમાંની જે એક રીતથી મસાલો બનાવ્યો હોય તેમાં પેહલે એ બુમલાને સંડોવવા. પણ એમ બુમલાની ઉપર મસાલો બરાબર વળગતો નથી અને ઉપરથી લપસી જાય છે તેટલા માટે સંડોવ્યા પછી આંગળી વડે સફાઇથી અકેક બુમલાને બધે સરખો મસાલો લગાડી ચોખાના આટાને પાટીયાં અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર પુરતો પાંથરીને પછી બુમલાની ઉપરથી મસાલો નીકળી જાય નહી તેમ તેની ઉપર મેલીને ઉપરનાં પડની ઉપર પુરતો આટો ભભરાવી ત્યાંનો મસાલો નીકળી જાય નહી તેમ હથેલીથી દાબી દાબીને બધે સફાઇથી આટો વળગાવવો. પણ તેમ કરતાં ચુંથાઇને મસાલો બુમલાની ઉપરથી નીકળી જાય નહી તેની સભાળ રાખવી અને એ રીતે બધા બુમલા તૈયાર થાવને લોઢીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવી. પણ એ બુમલા થોડાં ઘીમાં બરાબર તળાતા નથી માટે ઘી જરા વધારે નાખવું અને તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં જગા છુટા છુટા બુમલા મુકવા. પણ બળતાં પર તળતાં મસાલો ડાઝી જાય છે માટે બળતું ધીમુંજ રાખવું, તેમજ વળી તળતી વેળા બુમલાને તેની જગ્યાપરથી ખસેડવા પણ નહી. કારણ તેમ

કીધાથી તેની ઉપરનું મસાલાનુ પડ છુટું પડીને ચુંથાઇ જાય છે, માટે હેઠેનું પડ ડાજે નહી પણ મજાહનું અગાઊર તળાયને બુમલાની ઉપરથી મસાલેા છુટેા પડે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાવડે ફેરવવું અને બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢવા. ગમે તેા તદન સેાજાં મીઠાં તેલમાં તજવા. એ બેઉ રીતના તળેલા બુમલા મજાહના લાગે ઊ.

બુમલા તળેલા સુકા.

સેાજાં સુકા બુમલાના પાંખ, પુછડાં તથા પેટું છરીથી કાપી કાઢી સમારી સેાજાં કરીને થેાડી વાર ઉની ભેભટમાં બેાસી રાખીને પછી બાહેર કાઢી હાથવડે ચીરીને અંદરનેા કાંટેા કાઢી નાખી ઢીમડાં ઉપર મેલી બતાથી ચેાકીને સરખા પેાહેાળા કરવા. પછી લેાઢી યા પેણાને ધીમે બળતે જરા ઘી અથવા તદન સેાજું મીઠું તેલ કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના કકરા તળવા. ગમે તેા સમારેલા બુમલાને ચીરીને કાંટેા કાઢયા વગર અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા યા જાદા રેસા કરવેા. પછી ગમે તેા એમજ રાખવા અને મરજી પડે તેા ધેાઇ કપડાંથી નુછી કેારડા કરીને ઘી યા તેલમા કકરા બદામી રંગના તળવા.

બુમલા તળેલા સુકા મસાલેાના.

ઉપર સુકા બુમલા તળેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેભટમાં બેાસી કાંટા કાઢીને પેાહેાળા કીધા પછી ઉપર બુમલા તળેલા તાજા મસાલાના છાપેલા છે તેમાં બે જાતનેા મસાલેા લગાડીને તળવા લખેલું છે તે બેમાંથી ગમે તે એક જાતનેા મસાલેા ખપ જાેગેા બનાવવેા અને એ ચીરેલા બુમલાનાં બેઉ પડની ઉપર બધે સરખેા મસાલેા જરા ચેાપડીને પછી ધીમી આંચે લેાઢી ઉપર ઘી યા મીઠા તેલમાં તળવા. બળતાં ઉપર તળીયાથી મસાલેા બળી જશે. બુમલાને ભેભટમાં બેાસીને કાંટેા કાઢવાને બદલે ગમે તેા સમારેલા આખા બુમલાને જરા બારી ચીરીને કાંટા કાઢી કપડાંથી નુછી કેારડા કરીને પછી મસાલેા લગાડીને તળવા.

બુમલા ભુંજેલા સુકા.

બુમલા તળેલા સુકા ઉપર છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સુકા બુમલાને સમારીને સાફ કરવા પછી સળગાવેલા ચુલાની ઇંગારની

ઉપર નહી પણ ધુંગારની હેઠેની ભેભટમાં બુમલાને ચીમટાવડે પકડીને ખોસ્વા અને ત્રણ ચાર મીનીટ પછી કાઢીને ટેબલ પ પાટીયાંની ઉપર મુકી તેને હથેલીથી ચોળવા, તેથી તેની ઉપર વળગેલી રાખ નીકળી જશે. તે પછી તેને એમજ રાખવા અથવા ચીરીને વચમાંનો કાંટો કાઢી નાખવો. આએ રીતે ભુંજેલા બુમલા પોચા રહે છે. પણ કકરા કરવા હોય તો મજાહના મોટા સોજા બુમલાને ઉપર મુજબ સમારીને બે ત્રણ મીનીટ ભેભટમાં ખોસ્યા પછી કાઢી રાખને પપોડી કાઢ્યા પછી ચીરીને કાંટો કાઢી ઢીમડાં ઉપર બતાવડે અળગા થોકીને પોહોળા કીધા બાદ એક સોજી ગલેલને થોડા છુટા છુટા ધુંગાર ઉપર મુકવી યા ચીમટાને ધુંગાર ઉપર મુકવો અને ચીરેલા બુમલાની ઉપર સાફ આગળી વડે જરા ઘી ચોપડીને ગલેલ યા ચીમટા ઉપર મુકી તેની ઉપર મરઘીનાં સોજાં પીછાં વડે જરા જરા ઘી લગાડતાં જઈને બુમલાને ફેરવ્યા કરવા અને બુમલા ભુંજાઇને મજાહના કકરા થાયને કાઢવા. ઘી ઘણું લગાડવું નહી.

બુમલા શીરો પાયલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બુમલા તળેલા તાજા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના મોટા બાર બુમલાને સમારી ચીરી વચમાંનો કાંટો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી આટો લગાડી ધોઈ નીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ તેમજ ચાળણી યા બોયાંમાં પંદર મીનીટ દાબી રાખીને ચોખાના આટામાં બુમલાને રોળવા. ત્યાર બાદ મોટા પેણા યા ઉંડી લોઢીમાં પુરતું ઘી કકડાવીને પછી બળતાં ઉપરજ સફેદ તળવા, લાલ કરવા નહી. ખાતી વેળા અડધો શેર ખાંડનો ઘણો ખાડો શીરો કરી ઉતારીને ગરમ શીરામાં બુમલા મુકી જરાવારે માહેથી કાઢવા.

બુરોયાંની કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની.

નરનું કુમળું પણ ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧ાા, મજાહનાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાંને છોલી ચીરીયાં કાપીને પછી તેના ત્રણ ઇંચ કાપેલા કટકા શેર ૨, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, નીમક તોળો ૧ાા, આદુ તોળો ૦ાાા, દલેલાં મરી તોળો ૦ાા, લસણ તથ

દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦|, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦.

ગોસ્તને સોજું કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગણાંના કટકા એમજ રાખ્યાથી કાળાં થઇ જાય છે માટે ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં બધો મસાલો મેળવી ભુંજીને પછી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે ભેળી બે શેર ઠંડું પાણી રેડીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને એક કકરો પડેને વેંગણાના કટકા નાખ્વા. બધું જરા નરમ થાયને કાપેલી કોથમીર, મરચાં, ફુદનો નાખવું ગોસ્ત બરાબર ચરીને નરમ થાયને ઉતારીને માહથા ગોસ્તને જુદું કાઢીને પછી કરછીથી વેંગણાંને સારૂકાની ધુટી નાખીને પાછું અંદર ગોસ્ત નાંખવું. પણ ગોસ્ત નરમ થયા અગાઉ જો તપેલીમાંનું પાણી સુકાઇને બુરીયાંની ઘણી ઘાડી થઇ ગઈ હોય તો ઢાંકણપર બીજું પાણી આપી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને ગોસ્ત બરાબર ચરે પછી ઉપર મુજબ ધુંટવું.

બીજી રીતે બુરીયાની બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાજ બધો સામાન લેવો અને બધા મસાલાને ભેળીને તેના બે ભાગ કરીને એકમાં કાપેલાં વેગણાંના કટકાને ખરમોટવા અને આદુ લસણ સાથે કોથમીર મરચાંને છુંદી અથવા પીસીને તેનો રસ કાઢી બાકીના અડધા મસાલામાં ભેળીને તેમાં ગોસ્તના ધોયલા કટકાને નુછી કોરડા કરીને તે આથી રાખવું. પછી કાંદાને છોલી ઉપર મુજબ કાપી ઘીમાં બદામા રંગનો તળી તેમાં પેલો રસ કાઢી લીધેલો આદુ, લસણ, કોથમીર તથા મરચાંનો છુંછો નાખીને લાલ કરી માહે આથેલું ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને તતરેને વેંગણાંના કટકા તથા કાપેલો ફુદનો નાખી બે શેર પાણી રેડીને ઉપર મુજબ બુરીયાંની તૈયાર કરવી.

કાકડીની બુરીયાની કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમા ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે

કાપેલા કાકડીના કટકા બે શેર લેવા, દોધીની બનાવવા માટે કુમળાં દોધીના છોલેલા કટકા એટલાજ વજનના લેવા, તેમજ બીયાં વગરનાં કુમળાં પણ મોટાં તુરીયાંને છોલી જાડી કાતરીઓ કાપીને તે પણ એટલાંજ બે શેર લેવાં અને એ ત્રણમાંની કોઇભી એક તરકારી વેંગણાંને બદલે લઇને ઉપર લખેલી બેમાંની એક રીતે એની બુરીયાંની બનાવવી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળા કરબે મરઘીના કટકાની બુરીયાંની પણ ઉપર મુજબજ બનાવવી.

બુરીયાંની પચરસી તરકારીની.

ઉપર કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની બુરીયાંની બનાવવા છાપેલી છે તે મુજબની એ ચારે જાતની તરકારીના છોલેલા કટકા તથા ઘણીજ બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રેંચબીન તથા ઘણી કુમળી ગામઠી પાપડી મળી એ છ જાતની ભેગી તરકારી બધી મળીને બે શેર લેવી અને એજ બુરીયાંનીમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ તેમાં લખેલી બેમાંની ગમે તે એક રીતે એ પચરસી તરકારી બધી સાથે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘીની બુરીયાંની બનાવવી.

બુરીયાંની પાપડીની.

સોજું નરનું કુમળું કરબે ગોસ્ત તથા ઘણી કુમલી પાપડી દરેક રતલ ૧, કાંદા તથા સોજું કઠણ દહી દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫.

કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. એક નાના ચમચા ઠંડાં પાણીમાં કેસરને કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને તેનાં પાણીને દહીમાં ભેળવું અને કેસરનો છુંછો ફેંકી દેવો. પાપડીને સમારીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોઇને કોરડું કરવું અને આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં તથા નીમક સાથે ભેળીને બે કલાક આથી રાખવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આથેલું ગોસ્ત તથા પાપડી

નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકીને ઈંગારે રાખી ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી અંદર તે રેડયા કરવું અને ગોસ્ત તથા પાપડી તદન ચરી જાયને કેસર ભેળેલું દહી માહે મેળવી અવારનવાર ચમચ કરવી અને તદન ઘીપર આવેને ઉતારવું. એ બુરીયાંની પલાવ સાથે પણ સારી લાગશે.

બુરીયાંની વેંગણાં તથા દહીની.

સોજું કડણુ મોલું દહી શેર ૩, બીયાં વગરના કુમળાં વેંગણાં શેર ૨, ઘી શેર ૦।, આદુ તોળો ૦॥, જીરૂં તથા નીમક દરેક તોળો ૦॥, લસણુ તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, એળચી ૮, જાયફળ વાલ ૫, તજનો કટકો ઈંચ ૧.

વેંગણાંને છોલીને તેની અડધી ઈંચ જાદી કાતરીઓ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઘણુંજ બારીક કાપવું. એળચી, જાયફળ, તજ તથા જીરાંને બારીક છુંદવું, અને એ બધાં સામાનને ભેળા માહે નીમક મેળવી તેના બે ભાગ કરી અડધામાં વેંગણાંની કાતરીઓને ખરમોટવી અને બાકીના અડધાને દહીમાં મેળવું. ત્યાર બાદ ઘીને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં વેંગણાંની બધી કાતરીઓને લાલ તળી દહી સાથે ભેળીને તપેલીમાં નાખી ઘણા સેજ ઈંગાર ઉપર તપેલી મુકી કુકું થાયને તુર્ત ઉતારવું. આએ બુરીયાંની પલાવ અથવા જરબીયાંન સાથે ખાવી.

બેકીંગ પાઉદર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; સોદાબાઈકાર્બ તથા તારતરીક ઍસીડ દરેક રતલ ૦॥.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકીને તેમાંનો ભીનાસ કાઢી નાખી સોદા તથા ઍસીડને વાટી ગાંગડા ભાંજીને આટામાં સારીકાની મેળવી પત્રાંનાં દાબડાઓમાં ભરી ચપટ ઢાંકીને સુકી જગ્યામાં રાખવો. ખમીર ચઢવા અથવા કોઇ પણ મીઠાઇમાં એક રતલ આટાની મેળવણી હોય તેમાં એ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવો.

બેસન.

કાંદા શેર ૦।।, સોજો ભેળ વગરનો ચાળાને તોળેલે ચણાનો આટો શેર ૦।, સોજું મીઠું તેલ ભરેલું પોણો પાશેર એટલે નાના ચમચા (ટેબલસ્પુન) ૯, સોજાં નવાં સુકાં કોપરાંના એકેક ઇંચના કાપેલા કટકા તોળા ૩, આખું જીરૂં તોળો ૧, નીમક તોળો ૦।।।, દલેલી હળદ તોળો ૦।।, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં તોળો ૦।, લસણની મોટી છુટી કળી ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં.

કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી ધોઈ નીચવીને પાદડાં નાનાં મોટાં હોય તે પ્રમાણે એકેક પાદડાંના બબ્બે ત્રણ ત્રણ કટકા થાય તેટલું જાદું કાપવું, બારીક કરવું નહી. લસણને છોલવું. જીરાંને ચુંટી તેમાંથી અડધાંને એમ કાચુંજ ખલમાં છુંદવું અને બાકીનું અડધું જીરૂં, મરચાં, લસણ તથા કોપરાંના કટકાને ઠીકરાં ઉપર જુદું જુદું બરાબર ભુજીને પછી જીરાને ખલમાં સેજ જાદું છુંદવું અને કોપરૂં, મરચાં તથા લસણને લાકડાંની ખાંડણી બતો હોય તો તેમાં અને તે નહી હોય તો પછી પથરના કોરડા પાતાની ઉપર એ એકેક ચીજને મુકી બતાને ઉભો પકડી તે વડે એવું છુંદવું કે ઝીણું થાય નહી પણ જાદું છુંદાય અને તેમાં થોડા થોડા ઝીણા કટકા પણ રહે. ત્યાર બાદ કાદાને છોલીને જાદો ભુકો કાપવો અને આજે વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મોટી કઢાઇ અથવા પાટીયામાં તેલને બરાબર કકડાવ્યા પછી તેમાં કાદા નાખીને ફીકા લાલ રંગના તળી તેમાં પેલું છુંદેલું કાચું જીરૂં નાખી તેને જરા તળાયા બાદ કાપેલી કોથમીર તથા બીજો બધો છુંદેલો સામન ભેળી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ત્યારે આટો મેળવી તેને તળાને માહે હળદ તથા નીમક ભેળીને વુર્ત ઉતારી પાંડી તેમાં બે પાશેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને પછી પાછું ચુલે ધીમી આંચે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે થોડા વખત આવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘટ થાય ત્યારે ચમચ ફેરવ્યાજ કરી સેજ કઠણ જેવું થઇ જરા તેલ છુટું પડેને ઉતારવું. કોઇને વવરૂં પસંદ હોય તો થોડો વધુ વખત ચુલે ફેરવ્યા કરી વધારે કઠણ કરવું અને ઉતાર્યા પછી તે વવરૂં થશે. તીખું જોઇયે તો થોડાં મરચાં વધારે લેવાં. આએ બેસન

ડીંડુ લોકની વાંની છે અને ટેસ્ટમાં મજાહનું લાગે છે. પણ બાજરીની રોટલી સાથે ખાવામાં વધારે સારૂં લાગે છે.

બેસન ૨ જું.

કાંદા શેર ૦ાા, ઘી પાશેર ૧ થી ૧ાા, ભેળ વગરનો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦ા, સોજું નાળીયેર તોળા ૫, સોજી નવી કોકમ નવટાક, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ાા, મરચાંની ભુકી; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ાા, લસણની છુટી મોટી કળી ૮.

કોકમને સાફ કરી ભાજીને કટકા કરી સોજી ધોઇ કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાશેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળી રસ કાઢી લઇ છુંછા ફેકી દેવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડુ કરીને ઝીણું કાપવું. નાળીયેરને પાણી વગર પાતા ઉપર જરા જાડું જેવું પીસવું. આદુ લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. જીરાંને ચુંટીને ચોખ્ખું કરવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં અથવા છાલકા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં રીના લાલ તળીને તુર્તજ ઉતારી પાડીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ કઢાઇ અથવા પાટીયાને પાછું ચુલે મેલી તેમાં પીસેલું નાળીયેર, ધાણાજીરાંનો મસાલો, ચોખ્ખું કીધેલું જીરૂં, લસણ, હળદ, મરી, આદુ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને મરચાંની ભુકી ભેળીને ઉતારી પાડી ધીમાથી બધું કાઢી લઇને બીજી રકાબીમાં મુકવું. પછી બે પાશેર ઠંડું પાણી લઇ જરા જરા કરી તે બધું આટામાં બરાબર મેળવી નીમક નાખીને કઢાઇ યા પાટીયામાંનાં ઘીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પણ એમજ મુકી રાખતાં આટો હેઠે ઠરી જઇને ગાંગડા થાય છે તેટલા માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને અડધું પાણી બળી જરા ઘાડું થાયને તળેલા મસાલો તથા કોથમીર મરચાં ભેળીને ફેરવ્યાજ કરવું અને જરા વધારે ઘાડું થાય ત્યારે કોકમનો રસ મેળવવો અને ધાનશાકની ઘટ દાળના જેવું થાયને તળેલા કાંદા ભેળી ઘી છુટું પડીને મજાહની રોટલી

સાથે ખાવાની જરા કઠણુ દાળના જેવું થાયને ઉતારવું. આએ રીતે બનાવેલું બેસન તુર્ત ખાવું, પણ રાખીને પાછું ગરમ કીધા પછી ખાવાનું હોય તો ઉપર પ્રમાણે તૈયાર થયલું પછી પાછું ગરમ કીધાથી ઘણું કઠણ થયાથી તે સારૂં લાગતું નથી, માટે ઉપર મુજબ ઘી છુંટું પડવા માંડે ત્યારે ઉતારી પાડવું અને ખાતી વેળા ઉપર પ્રમાણે છેલ્લે તૈયાર કરવું. ઘીનાં કરતાં ભરેલું પોણો પાશેર, ઘણું સોજું મીઠું તેલ નાખીને બનાવેલું વધારે સારૂં લાગે છે.

બેસન ૩ જું.

મોટા કુમળા ગ્રીનપીજના દાણા તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, ઘી નવટાંક, સોજું નાળીયેર તોળા ૩, સોજો ચણાનો આટો તોળા ૨।।, સોજી નવી કોકમ તોળો ૧, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦।।, દલેલી હળદ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, ધાણાંજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં.

કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. સાફ પાતા ઉપર નાળીયેરને પાણી વગર બારીક પીસવું. કોકમને સાફ કરી ધોઇને અડધો પાસેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળીને બધો રસ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુને છોલીને છુંદવું. વટાણાને ધોઇ દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે નાની તપેલીમાં ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને જરા નરમ થાયને ઉતારવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડી ભુકો કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં નાખી ફીકો લાલ થાયને તેમાં આદુ ભેળી તે તળાવાનો સોડમ નીકળેને પીસેલું નાળીયેર, આટો, ધાણાજીરાંનો મસાલો, હળદ, મરચાંની ભુકી તથા કાપેલી કોથમીર મેળવી એ બધું જરા તળીને પછી દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીને જરા જરા કરી અંદર બધું બરાબર ભેળીને નીમક નાખી વટાંણાને તેની અંદરનાં પાણી સુધાંત માહે નાખી બધું બરાબર એકરસ કરી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું, પણ હેઠે ઠરીને લાગી જાયછે માટે વારંવાર ઉંધાડીને હેઠે સુધી ચમચ ફેરવવી અને ઘટ થાયને કોકમનું પાણી રેડી ઢાંકણ કાઢી નાખી ઇગારે રાખવું પણ હેઠે લાગવા દેવું નહી અને ઘી છુટું પડી ઘટ થાયને ઉતારી રોટલી

અથવા ચાવલ સાથે ખાવું. તીખાસ ઓછો જોઇયે તો મરચાંની ભુકી લખ્યા કરતાં અડધીજ લેવી. એ બેસન પણ મજાહનું લાગે છે.

બૉઇલ્ડ કસ્ટર્ડ.

ત્રણ ટેબલ સ્પુન મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કમાં દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ ઠંડું પાણી બરાબર ભેળી તાજાં ત્રણ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને માહે મેળવીને ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા અથવા લૅમન ઍસન્સ નાખવું. પછી ઘણાં બારીક આંધરાંની કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી બધું ગાળીને એક કોડીનું સાફ જગ મેળવણીથી જરા અધુરૂં ભરી એ જગમાં પાણી ભરાય નહી તેટલી એક ઉભા ઘાટની તપેલીમાં પાણીને ચુલે મેલવું અને તે બરાબર કડકડેને તેમાં જગ મલા તની અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કસ્ટર ઘટ થાયને ઉતારી તીપ્સ કેક યા તીપ્સી પુડીંગ સાથે ખાવામાં અથવા બીજા કોઇ ઉપયોગમાં એ કસ્ટર લેવુ.

બોકંદા પાપડી.

સોજી ખાંડ શેર ૩, બોકંદાનો આટો તોળેલો શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧।, નવી બદામની બીજ શેર ૦।।, મેદા સુંઠ; કાકડી; કોહોળું; ખરબુજ તથા દોધી એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, ઉજળાં મરી; પીપળી મુળના ગાંઠ; એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૮.

એળચી જાયફળને છુંદવું. સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળને છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. બદામને છોલીને ધોવી. પછી મોટી સાફ કઢાઇમાં ઘીને બગાબર કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને પેહલે બદામ નાખી તેને બદામી રંગની તળીને ઉતારીને તુર્ત આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ કઢાઇને પાછી ચુલે મેલી મગજને તળીને ઉતારી માહેથી કાઢી લઇને એ બધાંને પીતળની ખલમાં છુંદવું. પછી બાકી રહેલાં બધાં ઘીમાં છેહલે આટાન શીકો લાલ તળીને ઉતારી પાડી વધારે લાલ થાય નહી માટે કઢાઇને ઠંડાં પાણીની કથરોટમાં મુકવી. ત્યાર બાદ આમ્સે ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે. તેમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી સોજા મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળીને

તેમાં બધો તૈયાર કીધેલો સામાન બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મેલી ફેરવ ફેરવ કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને ગોલાબ તથા એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારવું અને એક કલઈ ભરેલા ખુનચાને આગમચથી ઘી લગાડીને તૈયાર કીધેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને કાપ મુકવા અને ઠંડું થાયને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. નરમ પાકના જેવું કરવું હોય તો જરા પોચું હોય ત્યારેજ ઉતારવું. પોકંદા બે જાતના આવે છે. એક પતળી સફાઇવાળી ચામડીના અને બીજા ખડબચડી છાલનાં હોય છે તેમાંના પતળી ચામડીના સારા હોય છે માટે તેના બબે કટકા કાપી તડકે મુકયાથી જલદી સુકાઇને તેની છાલ ખખડીને નીકળી જાય છે અને ટેસ્ટમાં પણ એજ મજાહના લાગે છે. તેવા પોકંદાને સુકવીને પછી આટો દલાવીને આગ્મે મીઠાઇમાં વાપરવો.

બૉટલ ફ્રુટ.

હવા તદન સુકી અને ભીનાસ વગરની હોય તે વખતે પણ ઉતરી ગયલાં નહી પણ તદન તૈયાર થયલાં તાજાં ફળને તુર્ત તોડીને તેની ચામડી જરા પણ ઓખવાય કે ફાટે નહી તેમ સંભાળથી નરમ કપડાંએ લુછીને સોજાં કરી તેનાં ડીચકાં કાઢી નાખવાં. હવામાં ભીનાસ હોય તે વખતે તોડેલાં ફળ બીગડી જશે. પછી નરમ કૉર્કના ચપટ બેસતા બુચની પોહોળાં મોઢાંની કાચની બાટલીઓ લેવી અને સળગાવેલા દીવાસળીને તેની અંદર પકડીને માહેલી બધી હવા બળી જાય તેવું તુર્ત પેલાં તાજાં તોડેલા ફળને તેમાં ભરી એક રતલ ફળે ૦। રતલને હીસાબે સોજી ખાંડ માહે સાથેજ ભરવી. પછી બાટલીઓ અકેક સાથે અથડે નહી તેટલા માટે સુકાં ઘાસની નાની ઉધણી કરી દરેક બાટલીઓમાં તે ભેરવીને પછી ઉંડાં મોટાં તપેલાંમાં મુકી તેની ડોક સુધી ઠંડું પાણી ભરીને ચુલે ધીમે બળતે મેલવું અને બાટલીની અંદરનાં ફળ એક ભાગ જેટલાં સોસઇને બે ભાગ જેટલાં અંદર થાયને ચુલાની હેઠેથી બધું કાઢી નાખીને તદન ઠંડો કરી નાખી તપેલાંમાંનું પાણી તદન ઠંડું થાય ત્યારે બાટલીઓને કાઢીને ચપટ બુચ મારી મીણ લગાડીને અથવા રાજમથી પૅક કરવી.

બીજી રીતે ફળ ભરવાં હોય તો ઉપર મુજબજ બાટલીઓને સુકી કરી તેમાં પડેપડ સોજી ખાંડ સાથે ફળ ભરી ચપટ બુચ

મારી સેાજા કુક્કા વડે મેાહું બાંધી લેવું અને બાટલીએા એકેક સાથે અથડે નહી તેટલાં માટે ઠંડાં પાણીના તપેલાંમાં બાટલીએાની વચમાં સેાજું સુકું ઘાસ મુકીને પછી બાટલીએાની ડેાક હેઠે રાખીને સંભાળથી માહે મેહી ચુલે બળતાં ઉપર તપેલું મુકવું અને ફુલની ચામડી ફાટવા આવે ત્યારે તુર્ત બાટલીએાને પાણીમાંથી કાઢી લેવી.

ખાંડ વગર અમથા ફ્રુલ ભરવાં હેાય તેા ઉપર મુજબ બાટલીએા તૈયાર કરી તુર્ત તેમાં ફ્લને ભરી અળગા બુચ મારી ઠંડી ભઠીમાં મુકવાં અને બાટલીએામાંનાં ફળ એક ભાગ જેટલાં સેાસાય અને અંદર ત્રણ ભાગ જેટલાં થાયને ભઠીમાંથી કાઢીને બુચને ઉંઘાડયા વગર એમજ ચપટ બેસાડી ઉપર બુચ વધે તેને સફાઇથી છરીવડે કાપી કાઢીને પછી ગરમ રાજમથી પૅક કરવી. એ ફ્રુલ ભરેલી બાટલીએાને તદનજ સુકી જગ્યામાં રાખ્યાથી મહીનાએા સુધી સેાજાં રહેશે, પણ સેજખી ભીનાસવાળી જગ્યામાં બીગડી જશે.

ઑાટલ સુપ.

એક સેાજી ભરેલી કુમળી મરઘી લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તેને સમારી કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધેાઇને તે લેવી અથવા નર બકરાનું ગર્દનનું મેાહેારા તરફનું લેાહીથી ખરડાયલું હેાય તે નહી પણ વચલા ભાગનું યા સીનાનું સેાજું ગેાસ્ત સવા રતલ લઇ તેને સાફ કરી ઉપર ચરબી હેાય તે બધી કાઢી નાખીને ધેાયા વગર એમજ લેવું, પણ જો ધેાયા વગરનું નહી ગમે તેા મરઘીની કાની એકજ વખત ધેાવું. પછી મરઘી યા ગેાસ્ત જે હેાય તેને સેાજાં ઢીમડાં ઉપર જાદા ખીમા જેવું છુંદી ઑાટલ સુપ બનાવવા માટે પેચનાં ઢાંકણુની પેાહેાળાં મેાઢાંની વેલાતી નાની બરણી આવે છે તે હેાય તેા તેમાં છુંદેલી ચીજ ભરી તેમાં એક ચમટી ભરી નીમક, ખેાખરી કીધેલી બે ત્રણ એળચી અને ગમે તેા ટેસ્ટ માટે છેાલેલાં આદુના ગાણા જેટલા ત્રણ કટકા નાખીને સુપ બનાવવેા. પણ એવું વાસણ નહી હેાય તેા પછી આસરે ૭ સાત ઇંચ જેટલી ઉંચી ઉભા ઘાટની લબેાટેલી નાની બરણીમાં ઉપર મુજબનેા તૈયાર કીધેલેા સુપનેા સામાન ભરવેા અને બરણીનું ઢાંકણ ઉપર ઢાંકી રેાટલીના

જેવા થોડો ચોખાનો યા ઘઉંનો આટો બાંધી તેનો દાઢેક આંગળ જેટલો જાદો ગોળ વીટો કરીને પછી બરણીની સાથે ઢાંકણુ વળગીને બંધ થાય તેમ બરણીની ઉપર મેલીને પછી ઢાંકણને સફાઇથી દાબીને પૅક કરવું. જેમ કીધાથી પાણીની વરાળ લાગવાથી આટો ઉપરથી બંધાશે અને બાહેરનું પાણી ઢાંકણુપરથી ઉતરીને બરણીમાં ભરાશે નહી. એ રીતે બરણીને તૈયાર કીધા પછી એક મોટી ઉંડી તપેલીમાં ત્રાંબાનુ મોટું ઢાંકણ યા મોટી કોડીની રકાબીને ઉલટું મુકીને પછી તેની ઉપર સુપવાળી બરણી મેલીને પછી બરણીની કીનારીની હેઠે રહે તેમ તપેલાંમાં સંભાળથી એટલું એાછુ પાણી રેડવું, જેથી ઉકળતી વેળા પાણી ઉછળીને બરણીનાં ઢાંકણને લાગશે નહી. તે પછી તપેલી ચુલે મોટે બળતે મેલી તેની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. આએ પ્રમાણે એક ચુલા ઉપર સુપ મુકવો અને બીજી તપેલીમાં બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખ્વું અને સુપની તપેલીમાંનું પાણી બળતું જાય તેમ માહે એ પાણી ઉમેર્યા કરી ત્રણુથી સાડા ત્રણ કલાક સુધી સુપ ઉકાળવો તે પછી માહેથી બરણીને કાઢી ઉંઘાડીને બધો સુપ કાઢી લેવો. પણ છુંછામાં સુપ ઘણો રહી જાય છે તેને પોટેટો મૅશરમાં થોડો થોડો નાખી દાબીને બધો સુપ કાઢી લઇને પછી સુપને સોજાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને પીવો, પોટેટો મૅશર નહી હોવ તો પછી સાફ હાથ કરી તે વડે દાબીને બાકીનો સુપ કાઢવો

બોટી ખારી.

નર બકરાનું સોજું હાડકાં વગરનું નકી ગોસ્ત એક રતલ લેવું અને તેને સાફ કરી ઝીણી સોપારી જેટલી બોટીઓ કાપવી અને એકથી બે વખત તેને કડાં પાણીથી ધોવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન નાખીને સેજ એવી સાથની જરા ઢીળી જેવી મજાહની તદન ચરેલી નરમ પકાવવી અથવા ગમે તો તદન ઘી પર પકાવવી. ખાટી મીઠી કરવી હોય તો તૈયાર થવા આવે ત્યારે નાના એકથી બે ચમચા ભરીને સરકામાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ બાળીને તેમાં મેળવી ઉપર મુજબ બોટીને તૈયાર કરીને ઉતારવી.

બોટી ચણીયા.

ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબનું એક રતલ નકી ગોસ્ત લેવું અને તેની મોસંબી ચણા જેટલી બોટી કાપીને ઉપર ખારી તથા મસાલાની બોટીમાં લખ્યા મુજબ ખારી અથવા મસાલાની ગમે તેવી એ બોટી પકાવવી.

બોટી તળેલી.

આએ વીવીધ વાનીમાં તળેલી બોટી પટેટાની સળી છાપેલી છે તેમાં પહેલે છાપેલું છે તે પ્રમાણે બોટીને આથી રાખ્યા પછી તેને સરખી ગોળ કરીને એમજ લેવી અથવા મસાલો ચોપડવો. પછી તેમાંજ લખ્યા મુજબ પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ પુરણું વળગાવી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવી દોહવેલાં ઇંડાંમાં બરાબર બોળીને ફીકી લાલ બોટીઓ તળવી. ગમે તો આથવાને બદલે તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ખારી પકાવેલી બોટીને તેજ રીતે અમથી ખારી અથવા મસાલાની તળવી

બોટી મસાલાની.

મસાલાની બોટી કરવી હોય તો ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબ કાપેલી તેટલીજ બોટી લેવી અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા જેટલું ઘી, કાંદા, આદુ તથા લસણ લેવું અને તેજ પ્રમાણે કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારીયા પછી ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં એથી ત્રણને ધોઇને તેને બારીક કાપી તેમાં દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખી એ બધાંને તપેલીમાં જરા ભુંજીને પછી નીમક તથા બોટી નાખી જરા તતરાવીને ઉપર મુજબ પણ ઘણી સેજ એવી સાથની બોટી પકાવવી.

બોલ ચોખાના.

રાંધવાના ચોખા તોળા ૭ાા, ખાંડ તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૦ાા, દુધની દેરીની કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૨, ઘણુંજ બારીક છુંદેલું જાયફળ; જાવંત્રી તથા તજ ત્રણુંે મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સ; ઇડાંની દાળ તથા ઘી ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ પાંચ છ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢીને કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ રેડી તેમાં નાખી ઢાંકીને ધુંગારે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચથી મેળવવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી ઠંડું થાયને બેઉ ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કઈ ચઢાવી એ ઇડાં તથા બીજો બધો સામાન ચાવલમાં બરાબર મેળવી તેમાં વાટેલું નીમક બે ચમટી ભેળી નાના કવાબ જેવા બધા એક સરખા ગોળા કરવા અને ખપ જોગી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં એ બૉલને બોળીને પછી પાંઉનાં કીમનાં રોળીને કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં બરાબર તળવા. પછી આધરાંની ચમચથી કાઢીને આગ્મે ચોપડીમાં સૉસ કેરીનો છાપેલો છે તેની સાથે ખાવા.

બૉલ ચોખાના ૨ જા.

સોજાં રાંધવાના ચોખા રતલ ૦, ખાંડ તોળા ૫, ખુંદલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦, સોજું દુધ શેર ૦ાા, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી; ભભરાવવા માટે બીજી ખાંડ તથા સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે કીમ અથવા ઘઉંનો જાદો રવો એ બધું ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુટી સોજાં ધોઇ અડધો શેર પાણી તથા ત્રણ ચમટી નીમક સાથે સોજી તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ધુંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચો ફેરવવો અને તદન સુકું થાયને પેલી પાંચ તોળા ખાંડ, દુધ તથા લીંબુની છાલ નાખી ધુંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને પાછું કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળવું અને ઠંડું થાયને નાના બૉલ કરી પાંઉનાં કીમ યા રવામાં રોળી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી ઉપર બીજી ખાંડ ભભરાવવી.

બૉલ પટેટાનાં.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલા છે તે મુજબ મૅશ્ડ કીધેલા સોજા પટેટા રતલ ૧ાા, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ાા, દુધ; ઇડાં તથા ઘી ખપ મુજબ.

એક ઇડાંને ભાંજી માહે નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પરેટામાં મેળવી માખણ ભેળી મેળવણી કઠણ થાય તેટલું જરા દુધ મેળવી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા બૉલ બનાવવા. પછી ખપ જોગાં ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી કડાઇમાં ઘી કકડાવીને ઇડાંમાં બોળીને તેમાં તળવા.

બૉલ પનીરનાં.

જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તથા સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ દરેક રતલ ૦।, માખણ તોળા ૫, તાજું ઇડું ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુંદેલા કાગમરીના દાણા ૫, ઘી ખપ મુજબ.

નીમક, મરી તથા પાંઉનાં ક્રીમ સાથે પનીરના ભુકાને સોજી ખલમાં ખુબ મેળવી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બગાબર દોહવીને માહે તે તથા માખણ ભેળી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા બૉલ બનાવવા અને કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના તળવા.

બૉલ બદામનાં.

નવી બદામની બીજ રતલ ૦॥, મેદા ખાંડ શેર ૦॥, ઑરેંજ અથવા માલ્ટુંગાંના સુકા મુરબ્બાની સળી રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી; મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા ઇડાંની દાળ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. પછી ત્રણ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને બદામમાં એ તથા લીંબુની છાલ મેળવી જરા આટો ભેળીને ગોળા થાય તેટલું કઠણ કરવું. પછી નાના સપરચન જેટલા બૉલ કરી ખપ જોગાં ઇડાંની દાળને દોહવીને કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને પછી એ દાળમાં બોળી ઇંગારે મજાહના લાલ બૉલ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢવા અને ઉપર મુરબ્બાની આકેક સળીને ડાંખળીનીકાની બોસી ક્રીમ લીંબુની આજ્ઞે ચોપડીમાં છાપેલી છે તેની સાથે એ બૉલ ખાવા.

બૉલમાં બાફેલો ખીમો.

ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમો અડધો રતલ લેવો અને આજ્ઞે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તે મુજબ પણ

સુકો ઘીપર પકાવવો અને છોલેલા ડબલબીન, ગ્રીનપીસના કુમળા દાણા તથા બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રેંચબીન્સ એ ત્રણુંએ મળી અડધો શેર લઇ તેને બાફીને અંદરનું બધું પાણી તદન કાઢી નાખી ખીમા સાથે ભેળીને માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી મસાલો ગરમ, વેલાતી સૉસ નાનો એક ચમચો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળી બે ઇંડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે માહે મેળવવાં. પછી મરચીનાં એક મોટાં ઇંડાંને બાફી છોલીને તેના એક સરખા ઉભા ચાર કટકા કાપવા અને ઇંડાં જેટલાંજ મોટાં પાકાં પણ કઠણ એક ટામેટાંને ધોઇ લુછીને તેના પણ ઇંડાંનીજ કાંની સરખા ચાર કટકા કાપવા. બે મોટા પટેટાને સેજ કઠણ બાફી છોલીને તેની અડધી ઇંચ જાદી એક કાતરી કાપી વૅજીટેબલ કટર હોય તો તે વડે કરણના આકારની બે ઇંચના વ્યાસની એક કાતરી કાપવી, પણ કટર નહી હોય તો પછી આઠ અણીવાળું બે ઇંચના વ્યાસનું કરણના આકારનું કાગજ કાપી તે પટેટાની એ કાતરીની ઉપર મુકીને પૅનનાઇફથી પટેટાનું કરણ કાપવું અને બાકી રહેલા પટેટાની બધી એક સરખી સેજ જાદી સળી કાપવી. પછી ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલાં એક બૉલને જરા ઘી ચોપડીને તેનાં તળીયાંમાં પેહલે પટેટાનુ કરણ મુકવું અને ઇંડાંનો સફેદી તરફનો ભાગ તેમજ ટામેટાંનો છાલવાળો ભાગ બૉલમાં લગાડેલાં ઘીને વળગે તેવી રીતે હેઠે મુકેલા પટેટાનાં કરણની નકશીના ખાંચામાં ટેકાવીને એક ઇંડાંનો અને એક ટામેટાંનો કટકો આવે તેમ સફાઇથી સરખે અંતરે સરખા ઉભા ગોઠવીને મુકવા અને એ બધાંની અણીની ઉપર ટેકાવીને પેહલે પટેટાની સળીઓને આડી મુકીને પછી તેની ઉપર બીજી સળીઓને ઉભી મુકી તેની ચોકડીની તરેહ કરીને એ રીતે જેટલી ચોકડી થાય તેટલી બધી બૉલની કીનારી સુધી મુકવી. ઉપલી રીતે બધું સરખું સફાઇથી ગોઠવેલું હોય છે તો મજાહનું શોભે છે. તે પછી બૉલની વચમાંના ખાલી ગાળામાં ખીમાની મેળવણીને કીનારી સુધી સરખી ભરવી અને બૉલ અડધું ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણીનાં તપેલાંમાં બૉલને મુકીને તપેલાંની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાંથરીને થોડા ઇંગાર મુકીને તુર્તજ બાફવા માટે ચુલે મુકવું. ખીમો બફાઇને કઠણ થાયને ઉતારી બૉલને કાઢી ઉલટાવીને અંદરનું આખુંજ કાઢવું.

બૉલમાં ખીમો ભરીને પછી અમથું મુકી રાખતાં ખીમાંની અંદર ભેળેલું ઇંડું છુટું પડીને હેઠે ઠરી જઇને બીગડી જાય છે માટે ભરીને તુર્તજ બાફવું જોઇયે.

ભજીયાં ઇંડાંનાં.

એક સોજી કોરડી રકાબીમાં પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર સોદાબાઇકાર્બ નાખી ચમચાથી વાટી તેનો ભુકો કરીને સપાટ ભરેલી એક ચમચી વાટેલું નીમક માંહે ભેળવું. પછી ચાર તાજાં ઇંડાંને ભાંજી તેની સફેદી એમાં નાખવી અને દાળને બીજી રકાબીમાં જુદી કાઢી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી ઘરનો દળેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો આટો બે તોળા અને એ બેઉ નહી હોય તો પછી બે તોળા સોજો ચણાનો આટો દાળમાં જરા જરા કરી બધો નાખતાં જઇ સેજખી ગાંગડી આખી રહે નહી તેમ ખુબ તરેહ મેળવીને પછી ઇંડાંની સફેદીને સોદા તથા નીમક સાથે ખાવાના કાંટાથી કઠણ કફ ચઢાવી તેને દાળની મેળવણીમાં ભેળી એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ એક મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે મેળવણીમાં પતળી સફેદી હેઠે ઠરી જાય છે માટે તેને પાછી ચમચાથી સારીકાની મેળવીને ઘીમાં ટપકે નહી તેમ સંભાળથી એકેક ચમચી જેટલી એ મેળવણીને ચમચાવડે કઢાઇમાં પાશે પાશે મુકવી અને હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચથી ભજીયાં ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને બધાં ભજીયાંને ચમચવડે કઢાઇમાં ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મજાહનાં કકરાં લાલ થાયને ચમચમાં કાઢી અંદરનું ઘી નીપારીને પછી રકાબીમાં મુકવાં. મસાલાનાં ભજીયાં કરવાં હોય તો છઢી તોળા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપી નચવીને તેમાંનું પાણી કાઢી નાખવું. એકથી દોઢ મોટાં લીલાં મરચા તથા ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ તદનજ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. અને એ બધાં સાથે ધાણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી એક ચમચી, મરચાંની ભુકી; દલેલી હળદ તથા મરી એ દરેક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખી ઉપર મુજબ ઇંડાંની મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાં એ બધો સામાન બરાબર

મેળવવેા. પછી ઉપર એ સાદા ભજીયામાં લખ્યા મુજબનાં કકડાવેલાં ધીમાં આએ મેળવણીને તેમજ મુકવી. પણ મસાલાને લીધે તળાતાં એ ભજીયાંનાં ધીમાં ફીણુ આવે છે, માટે એને તેમ તળતાં ભાગી જશે તેથી એક પડ બરાબર લાલ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ લાલ થાયને ધીમાં ફેરવ ફેરવ કીધા વગર એમજ ઉપર મુજબ ચમચથી કાઢવાં. એ બેઉ રંતનાં બનાવેલાં ભજીયાંનેા સ્વાદ ઇડાંના પેાળા જેવેા લાગે છે પણ ઠંડાં સારાં લાગતાં નથી માટે ગરમ ગરમજ ખાવાં.

ભજીયાં કસ્ટરનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ કસ્ટરના છે તેમાં લખ્યા મુજબ મેાળું કસ્ટર બનાવવું અને કેળાંની કાતરીએા હેાય તેવા એના અડધી ઇંચ જેટલા જાદા કટકા કાપવા અને આએજ ચેાપડીમાં ભજીયાં ચણાના આટાના સાદાં તથા તરકારીનાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સામાનની મેળવણી બનાવવી. પછી મેાટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી કસ્ટરના એકેક કટકાંને એ મેળવણીમાં બેાળીને બધાં ભજીયાં કકરાં લાલ તળવાં.

ભજીયાં કુટા અથવા કેાળમના.

તાજો કુટેા અથવા કેાળમ રતલ ૦।।।, કાંદા શેર ૦।, મેાટાં સુકાં મરચાં ૭, લસણુની કળી ૬, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કેાથમરી ઝુડી ૩, ચણાનેા આટેા; ઘી તથા સેાજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

લસણુને છેાલવું. કેાથમીરને કુમળાં ડાખળાં સાથેજ લઇને ધેાવી. કુટાને ચુંટી સાફ કરીને ધેાવેા. કેાળમ હેાય તેા તેને પણ એમજ ચુંટી ધેાઇને સાફ કરવી. પછી બધા સામાનને પીસી કુટા અથવા કેાળમમાં ભેળી થાપી શકાય તેટલું કઠ્ઠ્ણ કરવા ચણાનેા આટેા ભેળીને હથેલીની ઉપર ચપટાં ભજીયાં થાપવાં અને અડધું ઘી તથા અડધું તેલ બેઉ સાથે કઢાઇમાં કકડાવીને એ ભજીયાં તળવાં.

ભજીયાં ખીમાના.

હેઠે ભજીયાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા મુજબની મેળવણી તૈયાર કરવી. અને તેમાં ઘણોજ બારીક છુંદેલો ગોસ્તનો અડધો રતલ કાચો ખીમો અથવા સુકો બાફેલો રાંધેલાં ખીમો ભેળવો અને મોટા કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી તેમાં ભજીયાંને લાલ તળવાં એની મેળવણીમાં પાતરાં, તરકારી અથવા કેળાં મુદલ લેવું નહી, તેમજ પાણી પણ ઓછું નાખીને મેળવણી કઠણ કરવી.

ભજીયાં ચણાના આટાના.

સોજો ચણાનો આટો રતલ ૦ાા, કાંદા રતલ ૦ા. વાટેલું નીમક તોળો ૧, જીરૂં તથા સુકું લસણ દરેક તોળો ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૩, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી ખપ મુજબ.

આએ ભજીયાંની મેળવણી ચઢવા માટે સહવારના સકાલે આટાને ચાળી કલઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં નાખી તેમાં નીમક તથા કઠણ ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો બરાબર મેળવવો અને દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી એક પાશેર અને તેની ઉપર બીજું નાના બે ચમચા ભરી ઠંડું પાણી લઇ એ બધું પાણી જરા જરા કરીને આટામાં બરાબર ભેળી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે કેકની મેળવણી જેમ ઘુંટે છે તેજ પ્રમાણે પણ હાથની મુઠ્ઠી વાળીને તે વડે ખુબ તરેહ ઘુંટી માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ઢાંકણુ ઢાંકી ઉંફવાળી જગ્યા જેવું કે કબાટ પેટીમાં બંધ કરીને સાત આઠ કલાક રાખવું. પણ છ સાત કલાક થવા આવે ત્યારે કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો, લસણને છોલવું અને મરચાંને ધોઈ ડીચકાં કાઢીને એ બધાંને સાથે પીસવું. કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપી એ બધો કાપેલો તથા પીસેલો સામાન ભેળી રાખવો અને આટો રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે તેમાં એ બધો સામાન મેળવવો. પછી એક મોટા છાલછી કઢાઇ અથવા ઉંડા પેણામાં ઘી નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુમાડો નીકળે ત્યારે ભજીયાં ઘણાં મોટાં કરવાં હોય તો એ મેળવણીથી નાનો એક ચમચો

ઉપસેલો ભરવો અને નાનાં કરવાં હોય તો સપાટ ભરીને એકેક ભજીયાં માટે કઢાઈમાં છુટી છુટી સફાઈથી મેળવણીને ગોળ રેડવી, જેમ રેડતા તે ઘીમાં પંથરાઈ ફુળી જઈને મઝાહનાં જાદાં ફુલેલાં ભજીયાં થશે. એ રીતે માહે સમાય તેટલાં ભજીયાં રેડયા પછી હેઠેનું પડ લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાંખી બીજુ પડ એમજ તળાયને ભજીયાંને કાઢી ચાળણી યા ઓયાંમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. એ ભજીયાં અંદરથી મજાહના આંધરાંવાળાં થાય છે.

ભજીયાં ચણાનાં આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં.

ભેળ વગરનો સોજો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦ાા, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૦I, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, વાટેલું નીમક તોળો ૦ાા, દલેલી હળદ તથા સોદાબાઈકાર્બ દરેક તોળો ૦I, મોટાં સુકાં મરચાં ૪ થી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, કોથમીર ઝુડી ૩, તાજાં ઈડાં ૨, જીરૂં તોળો ૦ાા, પાકાં મોટાં વસઈનાં કેળાં ૨, લસણનો વચલો કડો ૧, ઘી તથા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

નાના ચાર ચમચા ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી પાછું એટલુંજ બીજું પાણી રેડી ચોળીને બાકી રહેલું ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકો કાપી અડધાને કાચો રાખવો અને અડધાને જરા ઘીમાં તળવો. નવટાંક પટેટાને બાફી છોલીને ભુકો કાપવો અને બાકીના કાચા પટેટાને છોલી ભુકા જેવા કાપીને ઘીમાં તળવા. કોથમીરનાં કુમલાં ડાંખલાં સાથેજ પાતરાં લઈ એ તથા લીલાં સુકાં બેઉ મરચાંને ધોઈ બધુ કોરડું કરી લસણને છોલી એ બધું સાથે બારીક પીસવું. પછી આટાને ચાળી તેમા નાના બે ચમચા ભરી કકડેલું ઘી ભેળવુ અને ઈડાંને ભાંજી ખાવાનો કાંટાવડે ખુબ દોહવી કેળાંને ઘોળી નરમ કરી છોલીને એ બેઉને આટામાં ઘણું બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળી મોટી કઢાઈ અડધી ભરાય તેટલુ

તેમાં બે ભાગ ઘી અને એક ભાગ તેલ નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અકેક નાની ચમચી જેટલી યા તેથી પણ જરા ઓછી મેળવણીને ચમચાવડેજ છુટી છુટી કડાઈમા મુકવી અને જરાવારમાંજ આંધરાંની મોટી ચમચથી ભજીયાંને ફેરવ ફેરવ કરી મજાહના બરાબર લાલ તળાયને કાઢી લઇ એજ રીતે બીજાં તળવા. તેલ પસંદ નહી હોય તો બધાં ઘીમાંજ તળવાં.

બીજી રીતે ભજીયાં બનાવવાં હોય તો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦।, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આદુ તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૦॥, દલેલી હલદ; મરી તથા સોદાબાઇકાર્બ દરેક તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, કોથમીર ઝુડી ૩, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૨, તાજું ઇંડુ ૧. મોટું વસાઇનું પાકું કેળું ૧, ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ

કોથમીરનાં પાદડા સાથે કુમળાં ડાંખળાં પણ લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરી આદુ, લસણ તથા કાંદાને છોલી એ સઘળું સાથે પીસવું. ફુદનાનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવું. ત્યાર બાદ આટાને ચાળી તમાં ઉપર મુજબ ઇંડુ તથા કેળું ભેળીને પછી માહે બધો સામાન બરાબર મેળવી જરા પાણી નાખી મેળવણીને ઘટ કરવી, પતળી કરવી નહી. અને ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં ભજીયાં તળવાં.

ભજીયાંવાળા બનાવે છે તેવાં ભજીયાં કરવાં હોય તો ચણાનો આટો રતલ ૦॥, કાંદા રતલ ૦।, વાટેલું નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦।॥, ખોખરૂ કીધેલું જીરૂં તોળો ૦॥, છુદેલાં મરી; લસણ તથા સોદાબાઇકાર્બ દરેક તોળો ૦।, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર ઝુડી ૪, સોજું મીઠું તેલ બાટલી ૦॥.

કાંદા, આદુ, લસણને છોલવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડા લઇ મરચાં સાથે ધોઈ એ પાંચે ચીજને બારીક પીસવી અને આટાને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં ચાળી તેમાં નીમક નાખી જરા જરા કરી દોઢ પાશેર ઠંડા પાણીને એમાં બરાબર મેળવી

હાથની હથેલીથી ખુબ મંથીને પછી એમાં બધો સામાન તથા સોદા મેળવો અને આગે વીગીધ વાનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે રીતથી મોટી કઢાઈમાં તેલને કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરવું અને મેળવણીમાંથી જરા જરા છુટી છુટી કઢાઇમાં મુકીને પછી ઝારાથી ભજીયાંને ફેરવ ફેરવ કરી કકરાં લાલ થાયને કાઢી ખોયામાં મુકી એમજ રીતે બધાં તળવાં. ગમે તો છોલેલા પટેટાનાં ઘણાં પતળાં વેફર, વસઈનાં પાકાં કેળાંની અથવા કેળાં જેટલાં પતળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાંની છોલેલી પતળી કાતરીઓ અથવા છોલેલા કાંદા અથવા છોલેલા શકરકંદની પતળી કાતરીઓને એ મેળવણીમાં બોળીને તેનાં ભજીયાં તળવાં. પાતરાંનાં ભજીયાં બનાવવાં હોય તો ઉપર લખેલો બીજો કાંઇ પણ સામાન લેવો નહી પણ અમથા આટામાંજ નીમક નાખી પાણી ભેળી છેલ્લે સોદા મેળવીને પછી માથની ભાજીનાં પાદડાં, ચોળાઇની ભાજીનાં મોટાં પાદડાં, માયારૂના વેળા ઉપર પાદડા થાય છે તે પાદડાં, ખાવાનાં મોટાં અકેક પાંનના બબે ત્રણ ત્રણ કટકા અથવા પાંનના જેટલાજ સૅલેડના કટકા કરવા અને એમાની જે એક ચીજ હોય તેને ધોઇ કોરડું કરીને અકેક પાંદડાંનો કટકો મેળવણીમાં બોળીને કઢાઇમાંનાં કકડેલાં તેલમાં મુકીને પછી ફેરવ ફેરવ કરી ભજીયાં પીળા રંગના થાયને કાઢી લઇ એ રીતે બધાં તળાય પછી પાછા કઢાઈમાં નાખીને લાલ તળવાં. એ પાદડાંના અથવા પાંનની ઉપર મેળવણી ઘણીજ પતળી લગાડવી. કારણ સોદાને લીધે તળાતાં પછી મેળવણી ફુલીને જાદી થાય છે. એ બધાંમાં પાંનના તથા સૅલેડનાં ભજીયાં વધારે સારાં લાગે છે. સોદા નહી હશે તો સેકીને વાટેલો પાપડખાર પણ ચાલશે.

ભજીયાં ચણાનાં આટાનાં સાદાં તથા તરકારીનાં.

અડધો રતલ સોજા ચણાના આટાને ચાળીને તેમાં બે તોળા ઘી, વાટેલું નીમક એક તોળો તથા સોદાબાઇકાર્બ ૦। તોળો મેળવી ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ મસળીને એક મોટાં બોલમાં યા કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખવો અને તેમાં જરા જરા કરી એક પાશેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી જરા નાનાં પાંચ તોળા કાંદાને છોલી બબે કટકા કાપીને પછી તેને

ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપીને તે તથા આખા ધાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક અડધો તોળો આટાની મેળવણીમાં નાખી બરાબર એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ ઉપર ભજીયાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ મોટી કઢાઈમાં સોજ્જુ મીઠું તેલ કકડાવ્યા પછી બળતુ ધીમું કરી તેમાં એ મેળવણી છુટી છુટી જરા જરા મુકી હેઠેનું પડ રીકું લાલ થાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને ચમચથી ભજીયાંને ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મજાહનાં લાલ તળાયને ઝારા યા આંધરાંની મોટી ચમચથી કાઢવાં એ ભજીયાં તરકારીનાં કરવાં હોય તો ઉપર ભજીયાં ચણાના આટાના પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ પટેટાનાં વેફર, વસઇનાં કેળાંની, વેંગણાંની અથવા શકરકંદની છોલેલી ઘણી પતળી કાતરીઓ એ સઘળાંમાંથી જે તે એક લેવી અને આએ ભજીયાંમાં ઉપર લખ્યું છે તેટલાજ સામાનની તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને પછી તેલ કકડાવ્યા બાદ મેળવણીમાં એ એકેક કાતરીને બોળીને ઉપર મુજબ એનાં મજાહનાં કકરાં લાલ ભજીયાં તળવાં. કાંદાની કાતરીનાં એ ભજીયાં કરવાં હોય તો ઉપર પ્રમાણે મેળવણીમાં બધો સામાન નાખવો પણ એમાં કાપેલા કાંદા નાખવા નહ પણ જરા નાના કાંદાને છોલી તેની વેફર જેવી ગોળ કાતરીઓ કાપી તેને મેળવણીમાં બોળીને તેનાં ભજીયાં તળવાં. તેલ પસંદ નહી હોય તો ઘીમાં ભજીયાં તળવાં. આએ બેઉ રીતે બનાવેલાં ભજીયાં મજાહનાં લાગે છે. સોદા નહી હોય તો તેને બદલે સેકીને વાટેલો પાપડખાર એટલોજ લેવો.

ભજીયાં ચણાની દાળનાં.

સોજી ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧।, ઘણુંજ બારીક ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૭, નીમક તોળો ૧।।, આખું જીરૂં તથા ધાણા દરેક તોળો ૧, મરચાની ભુકી તોળો ૦।।, દળેલી હળદ તોળો ૦।, સોદાબાઇકાબ અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર તોળો ૦।, સોજ્જું મીઠું તેલ અથવા ઘી ખપ મુજબ.

દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને પાંચ છ કલાક ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખ્યા પછી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખીને

સાફ પાતા ઉપર સેજ જાદી જેવી પીસ્વી, બારીક કરવી નહી, ધાણા તથા જીરાંને બારીક છુંદવું. પછી પીસેલી દાળમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી નાના ચાર પાંચ ચમચા જેટલું ઠંડું પાણી ભેળી મેળવણીને જરા પોચી કરવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ભજીયાં બધી જાતની દાળનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઘી યા મીઠું તેલ કકડાવી તેમાં લખ્યા મુજબ ગમે તેટલાં નાનાં મોટાં ભજીયાં હથેલીની ઉપર ખડબચડાં થાપી અથવા ઝીણી લપોટી જેવાં કરીને તળવા મુકવાં અને લાલ થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. પછી આએ ચોપડીમાં ચટણી કોથમીરની છાપેલી છે તેની સાથે ખાવાં કાચી કેરી હોય તો તેને છોલી ચણા જેટલા કટકા કાપી તે શેર ૦। ને બીજા બધા સામાન સાથે દાળમાં ભેળવી.

બીજી રીતે ચણાની દાળનાં ભજીયાં કરવા હોય તો ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, દલેલી હળદ; સોજી મરચાંની ભુકી તથા વાટેલું નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી; ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદાબાઇકાર્બ અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર તોળો ૦।, ઘી અથવા મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

નાના ચાર ચમચા ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી બીજું નાના ચાર ચમચા પાણી રેડી ચોળીને બાકી રહેલું ડોહરૂં કાઢવું. દાળને ઉપર લખ્યા મુજબ ધોઇને પીસ્યા પછી તેમા ડોહરૂં તથા બીજો સામાન બધો ભેળીને ઉપલીજ રીતે ઘી અથવા તેલ કકડાવીને તેમાં ભજીયાં તળવાં. નીમક ઓછું લાગે તો ભજીયું ચાખી જોઇને બીજું ટેસ્ટ મુજબ ભેલવું.

ભજીયાં પટેટાનાં.

સારી જાતના સોજા મોટા પટેટા શેર ૧।, વાટેલું નીમક તોળો ૦।।, ઇડાં ૪, દુધ નાના ચમચા ૨, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, સોદાબાઇકાર્બ વાલ ૫, એટલે બોઆની ભાર ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ કોરકું કરી બેઉને ઘણુંજ બારીક કાપવું. પટેટાને સોજા ધોઈ જાદી કાતરીઓ કાપી નરમ બાફી છાલ છોલીને બગાબર મૅશડ કરવા. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવી તેમાં દુધ તથા સોદા બરાબર મેળવીને પછી પટેટા ભેલીને માહે કોથમીર, મરચાં તથા નીમક મેળવવું. ત્યાર બાદ એક મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને એકેક ચમચી ભરીને એ મેળવણીને અંદર છુટી છુટી મુકી મજાહનાં કકરાં લાલ ભજીયાં તળી લીંબુ નીચવીને અથવા વેલાતી સૉસ સાથે ખાવાં. મસાલા વગરનાં ભજીયાં કરવાં હોય તો તેમાં કોથમીર, મરચાં, દુધ તથા સોદા નાખવો નહી પણ ઉપર લખ્યા મુજબ પટેટાને મૅશડ કરવા અને ઇડાંમાં એક નાનો ચમચો ભરીને કાચું ઘી નાખી કાંટાવડે ખુબ ડોહવીને એ તથા નીમકને પટેટામાં મેળવી ઉપલીજ રીતે આએ મેળવણીનાં ભજીયાં તળવાં. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં ભજીયાં સારાં લાગે છે.

ભજીયાં બધી જાતની દાળનાં.

ચણા; વટાણા; લાંગ અથવા મગ એ ચારમાંથી કોઇ પણ એક જાતની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાા, વાટેલું નીમક તોળા ૨ થી ૨ાા, સોદાબાઇકાર્બ અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર તોળો ૦ા, ઘી અથવા સાજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ભજીયાં ચણાની દાળનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ દાળને ધોઇને પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી તેમજ પીસવી. કાંદાને છોલીને જરા જાદો જેવો ભુકો કાપવો. પછી સોદા અથવા ખારો જે હોય તેને નીમક સાથે ભેળા તેમાં ઠંડું પાણી નાના ચાર ચમચા મેળવીને પછી એ તથા કાંદાને પીસેલી દાળમાં બરાબર ભેળવું. પછી મોટી કઢાઇ ઘીથી અડધી ભરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે તેટલું કકડાવવું. અને તેલ હોય તો આએ ચોપડીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ કકડાવવું. પણ એમ કકડે તેટલાં ભજીયાં જેટલાં નાનાં મોટાં કરવાં હોય તેટલી મેળવણીને હથેલીની ઉપર મેલીની લીસાં નહી પણ ખડબચડા જેવાં અને પતળાં ચપટાં ભજીયાં થાપવાં,

જાદાં થાપવાં નહી. કારણ ભજીયાં તળાતાં ફુલીને જાદાં થાય છે. ગમે તો મેળવણીની ઝીણી લખોટી જેટલી ખડબચડી બધી ગોળીઓ બનાવવી. પછી એ ચપટાં અથવા ગોળ ભજીયાંને આગે ચોપડીમાં ચણાની દાળના ભજીયાં તળવા છાપેલું છે તે રીતે મજાહનાં લાલ તળીને આગે ચોપડીમાં ચટણી કોથમીરની છે તેની સાથે ખાવાં. ઉપર લખેલી બીજી જાતની દાળનાં ભજીયાં પણ એજ રીતે બનાવવાં. પણ બધામાં ચણાની દાળનાં ભજીયાં વધારે સારાં લાગે છે.

ભજીયાં ભુંજેલા ચણાના આટાનાં.

ભુંજેલા ચણાનો આટો રતલ ૦॥, કાંદા શેર ૦॥, વાટેલું નીમક તોળો ૧॥, આદુ; મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીનાં પાદડાં; પાર્સલીનાં પાદડાં; કોથમીરનાં પાદડાં તથા ડાંખળાં કાઢી નાખેલી સુવાની ભાજી એ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦।, સોદાબાઈકાબ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, તાજાં ઇડાં ૩, સોજું રાંધવાનું ઘી ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને બારીક છુંદવું અથવા પીસવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. બધાં પાદડાં તથા ભાજીને ધોઇ ચાળણીમાં નાખી ગુછી કોરડું કરીને ઘણું બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવવાં. કકરા ભુંજેલા તાજા ચણાનાં છલટાં કાઢી નાખી દારીયાને ખલમાં બારીક છુંદી તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળીને તે આટો આડધા રતલને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં બધો સામાન ભેળીને ઇડાં મેળવવાં અને નાના ત્રણ ચમચા ઠંડાં પાણીમાં સોદા તથા નીમકને બરાબર પીગળાવીને ૫ શેરાનાં માપથી ભરેલું દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં સોદા નીમકવાળું પાણી ભેળીને પછી જરા જરા કરી એ બધું પાણી આટાની મેળવણીમાં સારીકાની એકરસ કરવું. પછી કલઈ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં પોણા શેરને આસરે ઘી નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવું અને કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એક મોટા ચમચામાં મેળવણી ભરવી. પણ તેની હેઠે લાગેલી મેળવણીનાં ટીપાં કઢાઇમાં ટપકીને તે માહે રહેતાં બળે છે અને તેથી બધું ઘી કાળું થાય છે માટે એ ભરેલા ચમચાની હેઠે બીજો

ચમચો ફેરવીને વળગેલી મેળવણી કાઢયા પછી આસરે એક ચમચી જેટલી મેળવણીને પેલા બીજા ચમચાવડે સેરવીને કઢાઇમાં નાખી એ રીતે છુટાં છુટાં સમાય તેટલાં ભજીયાં કઢાઇમાંનાં ઘીમાં સરખાં મુકવાં અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ભજીયાં કાઢી અંદરનું ઘી નીપારીને કલઇવાળી ચાળણી યા બોયાંમાં મુકવાં. કારણ એ ભજીયાં ઘી ઘણું સોસી લેય છે. ભજીયાં કાઢયા પછી કઢાઇમાં કાંઇ કગરસ હોય તે બધી કાઢીને એજ રીતે બીજાં ભજીયાં ધીમે બળતે તળવાં. પણ ઘીમાં સેજબી તેલની ભેળ હોય છે તો ભજીયાં તળતી વેળા બધું ફીણ ચઢીને કઢાઇમાંથી ઉભાઇ જાય છે માટે તેવું ઘી લેવું નહી, તેમજ અડધી મેળવણીનાં ભજીયાં તળાશે તેટલાં ઘી કાળું જેવું થશે માટે એટલાં તળોયા પછી કઢાઇમાં બાકી ઘી હોય તે બધું કાઢી નાખી કઢાઇને કપડાંથી લુછી સાફ કરીને પછી બીજું નવું ઘી ઉપર મુજબ કકડાવીને બાકીનાં ભજીયાં તળવાં. એ ભજીયાં મજાહનાં લાગે છે. ટામેટાંની, કેરીની અથવા બીજી કોઇ પણ ખાટી તીખી ચટણી સાથે ખાવામાં વધારે સારાં લાગે છે. તેલમાં તળેલાં ભજીયાં પસંદ હોય તો ઘણું સોજું મીઠું તેલ લેવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને પછી ઉપર મુજબ તેમાં ભજીયાં તળવાં.

ભજીયાં ભેજાંનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ભેજાંના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ભેજાંની જાળી કાઢી ધોઇ કોરડું કરીને ઝીણું કાપી તેમાં દળેલી હળદ તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા ભાંજીને દાબેલું આડું છડું નાખી ચમચા વડે બરાબર મેળવી એકરસ કરી તેમાં જરા ઘઉંનો આટો ભેળીને કઠણ કરવું અને એક રૂપીયા જેટલાં મોટાં અને ૦। ઇંચ જાડાં ભજીયાં થાપવાં. પછી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી તેમાં ભજીયાં મેળી બદામી રંગનાં કકરાં તળવાં અને ગરમ ગરમ ખાવાં. ગમે તો બે ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટું લીલું એક મરચું ધોઇ બારીક કાપીને તે પણ મેળવણીમાં ભેળવું.

ભજીયાં મુથીયાંનાં.

ઘરનો દલેલો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો ગગરો ઘઉનો આટો તથા સોજી ચણાનો જરા ગગરો આટો દરેક તોળા ૭, કાંદા તોળા ૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, ચોળાઇની ભાજીનાં; મેથીની ભાજીનાં તથા કોથમીરનાં એ દરેક પાદડાં તોળા ૨ાા, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાા, સોદાબાઇકાર્બ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર; ખોબરૂં કીઘેલું જીરૂં તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ; દળેલાં મરી તથા મરચાંની ભુકી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી છુટી કળી ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ઘી ખપ મુજબ.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં નાના ત્રણ ચમચા ભરી ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળી બધું ડોહરૂ કાઢી લઇ છુંછા ફેંકી દઇને તેમાં સોદા તથા નીમક મેળવવું. આદુ લસણને પાણી વગર અમથુંજ પાતા ઉપર પીસવું, ભાજી તથા કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ ચાળણીમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને કપડાંથી નુછી તદન કોરડાં કરી મરચાંને પણ એમજ ધોઇ નુંછીને એ બધાંને ઝીણું કાપવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક જુડો કાપવો. એક ઉભા બાટની ગંજીયા તપેલીને પાણીથી અડધી ભરી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવી. પછી બેઉ આટાને સોજી કલઇવાળી થાળી અથવા કોડીનાં મોટાં ફલૅટદીશમા ચાળી તેમાં છઠી તોળા ઘીને બરાબર મેળવીને પછી આમલીનું ડોહરૂં તથા બીજો બધો સામાન સારીકાની મેળવી ઘટે તો ઠંડું પાણી સેજ નાખીને ઘણો કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદવું. પછી તેના સફાઇદાર ચાર ગોળા કરીને પાટીયાં ઉપર મેલી જાદી સેરડીના જેટલાં જાદાં સરખા ગોળ મુઠીયાં હથેલીથી વણીને તેના બેઉ છેડા તરફ અણી નીકળેલી હોય તેને માહે સફાઇથી દાબી દઇને ત્યાંથી ચપટાં મુડાં કરવાં. તેટલાં તપેલીમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને અંદર ઉછેળેને તપેલીના કાંથાની ઉપર મુકાય તેટલી એક ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી સોજી ચાળણીને જરા ઘી ચોપડીને તેમાં છુટાં છુટાં ગોઠવીને મુઠીયાં મેલી તપેલી ઉપરનું ઢાંકણુ કાઢી નાખીને કાંથા ઉપર એ ચાળણી મુકીને તેની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી બળતે

રાખવું. બાર મીનીટે મુઠીયાં બફાઇને બરાબર કઠણ થાય પછી કાઢીને પાટીયાંની ઉપર મુકવાં અને તદન ઠંડાં થાયને ચુંથાય નહી તેમ ધારદાર છરીવડે સફાઇથી અકેક મુઠીયાંની પાંચ પાંચ કાતરીઓ કાપવી. તે પછી મોટી કઢાઈ ઘીથી અડધી ભરી ધીમે બળતે મુકવી અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને અંદર સમાય તેટલાં પાશે પાશે ભજીયાં મુકી હેઠેનું પડ ફીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી એજ રીતે બીજું પડ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવા. એ ભજીયાં ગરમ ગરમ ખાવાનાં ઘણાં સારાં લાગે છે.

ભરત વેંગણાંનું.

બીયાં વગરનું કુમળું મોટું એક ભરતનું વેંગણું તેનું વજન શેર ૨, સોજું ખાટું કઠણ દહી શેર ૦॥, કાંદા તથા ઘી દરેક રતલ ૦।, આદુ તોળો ૦॥, સુકું લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, લીલાં લસણની ઝુડી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪.

કોથમીર, મરચાં તથા લીલાં લસણને કુમળાં પાદડાં સુધાંજ રાખી બધું ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ. વેંગણાંને છોલી મોટા કટકા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી એક પાશેર પાણી તથા નીમક મેળવી ઢાંકીને ધીંગારે મુકવું અને બરાબર નરમ થાયને બધું પાણી સુકાય પછી ઉતારીને અંદર સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ ઘુંટી નાખવું બીજી રીતે વેંગણામાં ડીચકાંથી તળીયા સુધી આરપાર નવા બુનારાની સળીને ઉભી ખોસીને તેને મોટી લોઢીની ઉપર ચુલે મુકી હેઠે ધીમી આંચ રાખવી અને વેંગણાંને ફેરવ ફેરવ કરીને બરાબર ભુંજવું અથવા વેગણાંને ગરમ ભોભટમાં ભુંજવા મુકવું અને ઉપરની છાલ બળી વેંગણું ભુંજાઇને નરમ થાયને કાઢવું. પછી ઠંડું પડેને બેઉ રીતનાં ભુંજેલાં વેગણાંની છાલ કાઢી નાખી અંદર સેજબી કટકો રહે નહી તેમ ખુબ તરેહ ભચડી નાખવું. પછી ઉપલી ત્રણમાંની જેબી એક રીતથી વેંગણું તૈયાર કીધું હોય તેમાં દહીને ભેળવું અને કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં

બધો મસાલો લાલ કરી દહી ભેળેલું વેંગણું મેલવી નાના ચાર ચમચા પાણી રેડવું, પણ ભુંજેલાં વેંગણાંમાં નીમક નહી હોવાથી તે હોય તો પછી ઉપર લખેલું નીમક પણ પાણી સાથે નાખીને અંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘીપર આવેને ઉતારવું. મરજી પડે તો દહીને અગાઉથી વેંગણાંમાં ભેળવું નહી પણ ઉપર મુજબ ભરતને રાંધીને ઉતારતી વેલા માહે દહી મેળવીને પછી ચુલેથી ઉતારવું. લીલું લસણ નહી હશે તો ચાલશે. ભગતનાં વેંગણાં નહી હોય તો સાધારણ મોટાં કુમલાં વેંગણાંને બાફી અથવા ભુંજીને તેનું ભરત પણ બની શકે છે. બાફેલાં કરતાં ભુંજેલાં વેંગણાંનું ભરત વધારે સારૂં લાગે છે. કોઈક લોકને ધુખરાયલું ભરત પસંદ હોય છે માટે તેમ કરવું હોય તો ભરતમાં ઘી છુટું પડવા માંડે ત્યારે રોટલીના જરા મોટા કટકાની ઉપર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ઘી મેલીને તેને ભરતની ઉપર મુકી ઘીની ઉપર અંગારનો ગાંગડો મેળાને ઢાંકણ ઢાંકવું. અને રોટલી પરનું ઘી બરાબર ધુખરાય ત્યારે ઉંધાડીને રોટલી કાઢી નાખીને ઉતારવું.

ભરૂચી અકુરી.

સોજું ઘી શેર ૧॥, સારી જાતના સોજા પટેટા શેર ૧, કાંદા શેર ૦॥, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તથા દલેલી હલદ દરેક તોળો ૦।, તાજાં ઇડાં ૬, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, નીમક ખપ મુજબ.

પટેટાને છોલી તેની સેજ જાદી સલી કાપી એ કુપે તેટલાં ઠંડાં પાણીમાં સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક પીગલાવીને તેમાં સલીને અડધો કલાક ભીનવી રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને તેનો ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને જાદો ભુકો કાપવો. ઇડાંને ભાંજી તેમાં અડધો તોળો નીમક નાખી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને પતલાં કરવાં. પછી પટેટાની સલાને અડધો કલાક થાયને સોજી ધોઇને તેમાંનું બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખીને કોરડી કરવી અને એક કલઇ ભરેલી ઘણી મોટી કઢાઇમાં અથવા પાટીયામા બધું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો

ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં સળી નાખી અગારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવી પણ મજાહુની સફેદ જેવી અનેકકરી તળાયને ઉતારીને તુર્ત ઝાંઘરાંની ચમચથી બધી કાઢી લઈ તપેલી યા કઢાઇને પાછી ચુલે મુકીને માહે કાંદા નાખી તેને બદામી રંગના તળીને તેમાં આદુ લસણુ ભેળા તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને કોથમીર, મરચાં તથા હળદ ભેળા એકુ મીનીટ તેને તળીને પછી તળેલી સળી મેળીને પછી એક માણસે પેલાં દોહવેલાં ખડાંને મોટી ધારે કઢાઇમાં રેડવાં અને બીજાં માણસે જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ચાલવ્યા કરવું અને અકુરી સેજ કઠણ જેવી થઇને ઘી છુટું પડેને ઉતારીને કાઢી લેવી, ઘણી કઠણ કરવી નહી, તેમ કીધાથી પછી કઠણ કટકા જેવી થયાથી સારી લાગતી નથી. જો મસાલા વગરની સાદી અકુરી કરવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફકત કોથમીર, મરચાં તથ હળદ નાખવી નહી અને ઉપલીજ રીતે એ સાદી અકુરી બનાવવી, ભરૂચમાં મોટાં જમણ હોય ત્યારે એ અકુરી પણ ખવાડે છે અને કહે છે કે તેમાં એટલું બધું ઘી નાખે છે કે માહેથી ઘીના રેળા ઉતરે છે. પણ ઘણું ઘી પસંદ નહી હોય તો એકજ શેર ઘી લેવું. એ મસાલાની તથા સાદી બેઉ અકુરી ઘણી સારી લાગે છે. પટેટાને બદલે શકરકંદ, રતાળુ કંદ અથવા સુરણની સળીની અકુરી પણ ઉપર મુજબ થાય છે.

ભાખરા.

ઘણા સરસ ભાખરા બનાવવા હોય તો આસ્મે વીવીધ વાંનીમાં વરધવડાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો પણ ભાખરાને માટે આટો કઠણુ બાંધવો અને તેમાં લખ્યા જેટલા વખત સુધી રાખ્યા બાદ જરા સાટો નાખીને ૦। ઇંચ જેટલું જાડું સફાઇથી સરખું વણી જેટલા નાના મોટા ભાખરા બનાવવા હોય તે પ્રમાણે બારીક કીનારીના ગ્લાસ યા કપની કીનારી વડે સરખા ગોળ ભાખરા કાપવા અથવા ચાર ઇંચ વ્યાસના પત્રાંના ગોળ દાબડાવડે કાપીને પછી તેના બાહેરના ભાગનું પોણી ઇંચ જેટલું જાડું વલું થાય તેમ વચમાંથી સરખું ગોળ ઝીણા ગ્લાસ યા પત્રાંની દાબડીની કીનારીથી કાપી કાઢવું અને એ કોઇબી રીતે ભાખરા કાપ્યા પછી બાકીનું વધે તેને એકઠું કરી પાછું વણીને તેના ભાખરા કાપવા. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઇમાં પુરતું

ઘી કકડાવીને તેમાં મજાઉના કકરા લાલ તળવા. પણ વળાંના ભાખરા કઢાઇમાં વળી જશે માટે તે હોય તો પેણામાં સરખા તળવા. વળાં જેવા ભાખરા કાપવા માટે એવું બેવડા ગાળાનું પત્રાનું બનાવ્યું હોય તો તેથી કાપવાને સવલ પડશે અને તે વડે ભાખરા સરખા કપાશે.

સોજા ભાખરા બનાવવા હોય તો મીલનો પહેલાં નંબરનો બારીક રવો બે ભાગ અને મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એક ભાગ બેઉ મળી એક રતલને સોજા ખુનચામાં ચાળી માહે નવટાંક ઘી તથા તાજાં ચાર ઇડાંને બરાબર મેળવી મેદા ખાંડ અથવા સોજી બારીક શાકરીયા ખાંડ અડધો શેર અને વધારે મીઠાં જોઇયે તો નવટાંક ખાંડ વધારે ભેળવી અને નવી બદામની બીજ એક પાશેરને છોલી જાદી છુંદીને એ તથા છુંદેલું એળચી જાયફળ દરેક પોણો તોળો આટામાં મેળવીને પછી સોજું દહી અથવા સોજી તાડી જરા નાખીને કઠણુ આટો બાંધી ગોળો કરીને ઉપર સોજું કપડું અળગું ઢાંકી બે ત્રણ કલાક રાખવું. તે પછી કાઢીને ખાંડ પસરીને એ બાંધેલો આટો જો પોચો થયલો લાગે તો તે બરાબર વણાશે નહી માટે તેમ થયું હોય તો અંદર બીજો એવોજ ઘઉંનો આટો જરા ભેળી કઠણ કરી મસળીને પછી પાટીયાં અથવા સોજા ઉલટા ખુનચા ઉપર જરા સાટો છાંટી બાંધેલા આટાનો ગોળા કરી જરા સાટામાં રોળીને એની ઉપર વેળણવડે સફાઇથી સરખું ૦। ઇંચ જાડું વણી પતળા કીનારીનાં મોટાં ગ્લાસ અથવા નાનાં કપથી ભાખરા કાપી ખુનચામાં છુટા છુટા મુકવા અને બધા થાય પછી સોજી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે મેલી તે કકડીને માંહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખીને કઢાઇમાં છુટા છુટા ભાખરા મુકી મજાઉના સરખા લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢવા. સસ્તા ભાખરા કરવા હોય તો ઉપર મુજબનોજ બધો સામાન લઇ એમજ તૈયાર કરીને ૦। ઇંચ કરતાં જરા પતળું વણીને એના ભાખરા પણ એજ રીતે કાપીને તળવા, પણ એમાં બદામ મુદલ નાખવી નહી. ખારા ભાખરા કરવા હોય તો તેમા ઉપર સોજા ભાખરામાં લખ્યા મુજબના તેટલાજ આટા તથા રવામાં પાશેર ઘી ભેળી તાજાં ચાર ઇંડાં તથા વાટેલું નીમક સવાથી દોઢ તોળો મેળવી દહી, તાડી અથવા દુધથી ઉપલીજ રીતે આટો બાંધીને

ખીળેવા માટે રાખ્યા પછી સરતા ભાખરામાં લખ્યા મુજબ વણી ભાખરા કાપીને તેમજ તળવા.

ભાખરા ૨ જા.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦।।, સોજી બદામની બીજ શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તોળો ૧, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦।।, સોદાબાઇકાર્બ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, તાજાં ઇડાં ૪, સોજો ગોલાબ લીકરગ્લાસ ૧, દુધ; સોજું ઘી તથા સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘાઇ નુછી કોરડી કરીને છુંદવી. પછી આટાને ચાળી તેમાં નવટાંક ઘી તથા ઇડાંને બરાબર મેળવ્યા પછી બીજો સામાન ભેળી દુધ નાખીને કઠણ આટો બાંધી એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ છેલ્લે સોદાને નાના બે ચમચા દુધમાં બરાબર મેળવીને તેને બાંધેલા આટામાં સારીકાની ભેળીને તેના સરખા બે ગોળા કરવા અને તેમાંના એકને પાટીયાં અથવા ટેબલ ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને સેજ પતળો જેવો વણી તેની ઉપર બરાબર ઘી ચોપડી તેની ઉપર સાટો છાંટીને ચોવડી ઘડી કરી બીજા આટાના ગોળાને પણ એજ રીતે વણીને પછી બેઉને અકેકની ઉપર મુકીને વારંવાર ફેરવી તળેનું ઉપર કરતાં રહી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી લીકરગ્લાસની પતળી કીનારીવડે ભાખરા કાપી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના રીકા લાલ ભાખરા તળવા. ખારા ભાખરા બનાવવા હોય તો ઉપર બએલા બધા સામાન લેવા નહી પણ આટામાં નવટાંક ઘી તથા બારીક વાટેલું નીમક સવાથી દોઢ તોળા સુધી .આપણા ટેસ્ટ મુજબ નાખી દુધ અથવા ઠંડાં પાણીથી આટો બાંધી ઉપર મુજબ રાખ્યા બાદ તેમજ છેલ્લે સોદા ભેળી ઉપલીજ રીતે વણીને ભાખરા કાપીને તળવા. એ બેઉ રીતે બનાવેલા ભાખરા તળીવાથી ફુલીને બટર બીસ્કીટ જેવા થાય છે. અને ગરમ ગરમ ખાવામાં સારા લાગે છે.

ભાજી.

ચોલાઇની કુમલી ભાજીની નાની ઝુડી ૧૫, કાંદા શેર ૦।।, ઘી શેર ૦।, છુંદેલું આદુ તથા બેખરૂં કીવેલું જીરૂં દરેક તોળો

ા, છોલીને છુંદેલું લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ભાજીનાં બધાં પાદડાં કાઢી સોજી ધોઈ બોયાંમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને બારીક કાપવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈવાલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં આદુ લસણ વધારીને પછી ભાજી તથા બાકીનો સામાન નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી આવારનવાર ઉંઘાડી ચમચે મેળવવી અને અંદર છુંટેલું પાણી સુકાઈને બરાબર તતરેને અડધો પાશેર પાણી રેડવું અને ભાજી ચરી તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવું. અમે તો ઉપર મુજબ ભાજી નાખ્યા પછી ઢાંકણુપરજ પાણી આપ્યા કરવું, પણ તે માહે નામવું નહી અને ભાજી ચરી તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવી અથવા ભાજી તથા બીજા સામાનને કાંદાના વઘારમાં ભેળીયા પછી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી ભાજી ચરે અને તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવી. બધી પચરસી ભાજીની પંદર ઝુડી લઈને તેને ઉપલી ત્રણુમાંની ગમે તે એક રતથી પકાવવી. પણ સુવાની ભાજી પસંદ નહી હોય તો માહે તે નાખવી નહી. ગમે તો મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની પંદર ઝુડી લઈ તેને ચોળાઈની ભાજીને બદલે ઉપલીજ રીતે પકાવવી. પણ મેથાની ઝીણાં પાદડાંનીજ ભાજી પકાવવી હોય તો તેને સમારી હેઠેથી જરા મુળીયાં કાપી કાઢી બધાં કુમળાં ડાંખળાં રેહવા દેવાં અને તેને બોવાંમાં નાખી સોજી ધોઈ માહેથી કાંકરા કાઢી નાખીને પછી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ખુબ ચોળી ચોળીને માહેથી પાણી નીકળે તે બધું નીચવીને કાઢી નાખ્યા બાદ ઉપર મુજબ પકાવવી. પણ પકાવતી વેળા એમાં નીમક નાખવું નહી. મસાલ્ની ભાજી બનાવવી હોય તો કાંદા આદુના વઘારમાં ભાજી ભે[illegible]ા અગાઉ પેહલે દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એ[illegible] ચમ[illegible] તથા ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં [illegible]ચાને ધોઈ બારીક કાપી સાથે જીરૂં પણ નાખ્યા પછી જરા તળીને છેલ્લે ભાજી ભેળવી. ભાજી તૈયાર થવા આવે ત્યારે પોણો પાશેર દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડને માહે ભેળી તે બળીને ભાજી ઘીપર આવેને ઉતારવી, દુધ નાખેલી ભાજી સારી લાગે છે.

ભાજી ૨ જી.

મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીના મોટા ઝુડા અથવા નાની ઝુડીઓ આવે છે તે ગણત્રીથી લેવી નહી પણ અટકલે થોડી લઇ સેજબી ડાંખળા રાખ્યા વગર તેનાં અમથાંજ બધાં પાદડાં કાઢી તોળીને તે શેર ૦। લઇને સોજાં ધોવાં. સવા શેર કાંદાને છોલીને તેના પાસા જેટલા કટકા કાપવા. પછી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘણું જ સોજું મીઠું તેલ નવટાંક નાખીને ચુલે મુકવું અને તે બરાબર કકડે તેમાં ભાજીનાં પાદડા, કાંદાના કટકા તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી બધું બરાબર ભેળીને ઢાંકણુ ઢાંકી ઘણી ધીમી આંચે અથવા ધંગારે રાખી વારંવાર ઉંઘાડીને ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને અંદર છુટેલાં પાણીમાં ભાજી તથા કાંદા બેઉને ભાંજીને મેળવ્યા કરવું અને બધું તેલ છુટું પડેને ઉતારીને કાંદાના કટકા હોય તેને ભાજી, ભાજી સાથે બરાબર મેળવી નાખવા. બધું તેલ પસંદ નહી હોય તો અડધું ઘી અને અડધું તેલ લેવું અને તેમ પણ ગમે નહી તો બધું નવટાંક ઘી લેવું. ગમે તો એ ભાજીપર ઇંડાં બનાવવાં.

ભાજીમાં બોટી.

ઝીણાં પાંદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી ૧૪, કાંદા શેર ૧, સોજું કુમળું નરનું નકી ગોસ્ત રતલ ૦॥, ઘી શેર ૦।, આદુ તોલો ૦।, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

છરીથી ઓખ્ખવીને આદુની બધી છાલ કાઢી નાખીને તેનો બારીક ભુકો કાપવો. ગોસ્તને સાફ કરી ઝીણી સોપારી જેટલી બધી બોટીઓ કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત દોવી. ભાજીનાં જરા મુળાયાં કાપી કાઢી કુમળાં ડાંખળાં તથા પાદડાં રાખી તેને બોયાંમાં નાખી સોજી ધોઇ અંદરની બધી કાંકરી કાઢી નાખીને પછી ઘણીજ બારીક કાપી નીમક નાખી ખુબ ચોળીને પછી બધું પાણી નીચવીને કાઢી નાખી ભાજીનો ગોળો કરવો. પછી કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં અધકચરો ગોલાબી તળવો, સેજ પણ રતાસ પકડવા દેવો નહી, પછી ઉતારીને માહે આદુ મેળવી બોટી તથા ભાજી ભેળી અડધો શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને

કુંગારે રાખી ઢાકણુપર પાણી આપ્યા કરવું, પણ તે અંદર રેડવુ નહી અને બોટી બરાબર ચરીને મજાહની નરમ થાય ને ખાંડ નાખી તે ભેળી ધીપર આવેને ઉતારવું. મોટી મરઘીનાં નફી માસની બોટી કાપીને તેને પણ ઉપલીજ રીતે પણ ગોસ્તને બદલે પકાવવી.

ભીંગનો પરદો.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તેમા આમલી નાખીને બનાવવાનો છે તેવો મસાલો માછલી ભુંજવા આગમચ ઘણો પુરતો બનાવવો, તેમજ હેઠે લખ્યા પ્રમાણે ભીંગને સમારી નીમક લગાડીને તૈયાર રાખે તેટલાં ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર પણ સળગાવીને તૈયાર રાખવા. અને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમા લખ્યા મુજબ એક તાજા ભીંગને સમારી તેનું ડોકું કાપીને ફેંકી દઈ માછલીની ઉપરના ભાગની ઉપર કાપ મુકવા નહી પણ પેટાંની સામી બોરડુપરથી સરખો ઉભો ચીરવા માડી છેક હેઠે પુછડી સુધી સુકા છમણાની કાની બે ફાડચાંમાં ચીરી એજ માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઇ નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવો. તે પછી માછલીના ચીરેલા ભાગની ઉપર તૈયાર કીધેલા મસાલાનું જુદું પડ ચોપડી પેટાંમાં પણ એ મસાલો પુરતો ભરીને પછી માછલીને બેવડી વાળીને બેઉ ફાડચાં પાછાં સાથે જોડી દઇને આખો ભીંગ કરવો. પણ ફાડચાં પાછાં છુટાં પડે નહી તમજ અંદરનો મસાલો પણ બાહેર નીકળી જાય નહી માટે આખી માછલીની ઉપર દોરો વીટાળી લેવો. ત્યાર બાદ કેળનાં પાદડાંનો ડાંડો કાપી કાઢી પાદડાંને ધોઇ લુછીને કોરડું કરવું અને માછલીની પુછડી બાહેર ખુલ્લી રહે તેમ આખા ભીંગની ઉપર પાદડાંને સફાઇથી વીટાળીને તેની ઉપર દોરો બાંધવો. પછી ઇંગારને પાંથરીને તેની ઉપર સોજી મોટી ગલેલ મેલીને તેની ઉપર માછલી મુકવી, પણ માછલીને વારંવાર ફેરવવી નહી, પણ પુછડીની ઉપરથી ચરેલી તપાસવી અને એક પડ બરાબર ભુજાયને સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ એમજ ભુંજાયને ગલેલપરથી ઉંચકી દોરો તથા પાદડાં કાઢી નાખી લીંબુ નીચવીને ખાવી. એ ભુંજેલા ભીંગને

ભીંગનો પરદો રહે છે. ભઠ્ઠીમાં ભુંજેલો એ ભીંગ વધારે મજાહનો થાય છે.

ભીંડા કોળમી નાળીયેરનાં દુધમાં પકાવેલું.

કુમળા ભીંડા શેર ૧, કોટળાં કાઢીને સમારેલી કોળમી તોળથી શેર ૦ાા, ઘી તથા કાંદા દરેક પાશેર ૦ાા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૪, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની ફુટી મોટી કળી ૧૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૭, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, સોજું નાળીયેર ૧, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

ભીંડાને ધોઇ સોજા કપડાંથી લુછી કોરડા કરી પોણીથી એક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે આમલીને અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. લસણને છોલવું. જીરાંને ચુંટવું. મરચાંને ધોઇ આખાંજ રાખી છરીથી ઉભાં બે ભાગમાં ચીરવાં. કોળમીને સમારી ઉપલાં વજને લઇ માહે દોરા જેવી કાળી નેસ હોય છે તે કાઢીને નીમક લગાડી વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. નાળીયેરને ખમણી જીરૂ, લસણ તથા હળદ સાથે પાત ઉપર પીસી દુધ કાઢી લઇ છુંછામાં અડધો પાશેર પાણી રેડી પાછું પીસીને બાકીનું દુધ કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ઘી તથા કોળમીને ચમચથી ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને કોળમી નાની હોય તો તતરેને નાળીયેરનું દુધ રેડી પોણો તોળો નીમક તથા ભીંડાના કટકા મેળવીને ઢાંકવું. પણ જો કોળમી મોટી હોય તો અંદર પાણી રેડવું નહી પણ ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી કોળમી જરા નરમ થાય પછી ભીંડાના કટકા ભેળીને દુધ રેડવું. તે પછી થોડી વારે આમલીનું ડોહરૂં ભેળી બધું બરાબર ચરીને ઘીપર આવી સેજ ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું. માહે ચમચ ફેરવતાં ભીંડા ભાગી જશે માટે અવારનવાર તપેલીને બે હાથે ઉંચકી હુલાવીને માહેલું તળે ઉપર કરવું. એ વાની સારી લાગે છે. કોળમી વગર એમથાજ ભીંડા પકાવવા હોય તો કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, આમલી તોળા ૨, જીરૂં સપાટ ભરેલી

ચમચી ૩, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની કળી ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, સરકો નાના ચમચા ૨ તથા નાળીયેર પોણું લેવું અને ઉપર પ્રમાણે બધો સામાન તૈયાર કરી કાંદાને ઘીમાં ફીકો લાલ તળીને પછી ભીંડા ભેળી ઉપલીજ રીતે પકાવવું. એ અમથા રાંધેલા ભીંડા પણ સારા લાગે છે.

ભીંડા ખારા તથા મસાલાના.

બીયાં વગરના કુમળા પણ ભરેલા જાદા ભીંડા શેર ૧, કાંદા શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦॥, લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર.

ભીંડાને સોજા ધોઇ ધોતાં કપડાંથી લુછીને કોરડા કરી આકેક ઇંચના કટકા કાપીને પછી તે દરેક કટકાની ત્રણ ત્રણ કાતરીઓ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ગોલાબી રંગના તળી માહે આદુ લસણ વધારીને ઉતારી તેમાં ભીંડા તથા નીમક નાંખી ચમચે બરાબર ભેલીને ધીંગારે મુકી ઢાંકણુ ઢાંકી તે પર પાણી રેડવું, પણ અંદર પાણી મુદલ નાખવું નહી અને અવારનવાર ઉંઘાડી ભીંડા ભાગે નહી તેમ માહે સંભાળથી ચમચ ફેરવવી અને તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવું. મસાલાના ભીંડા કરવા હોય તો ત્રણ ઝુડી કોથમીરના પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાને ધોઇને બારીક કાપવું, અને એ બેઉ તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને કાંદા તળીને ઉતાર્યા પછી તપેલીમાં ભેળીને પછી નીમક તથા ભીંડા મેળવી ઉપલીજ રીતે પકાવવા. એ બેઉ રીતે પકાવેલા ભીંડા મજાહના થાય છે. એ બેઉ રીતે પકાવેલા ભીંડાની ઉપર ઇંડાં કરવાં હોય યા સૉસ બનાવવા માટે ખારા રાંધવા હોય તો તેમાં ઉપર લખ્યા કરતાં ઘી નવટાંક વધારે લેવું.

ભીંડા તીખા ખાટા.

સોજા કુમળા ભીંડા શેર ૧, ઘી શેર ૦।, આદુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૪.

ભીંડાને ધોઇ લુછી કોરડા કરી અકેક ઇંચના કટકા કાપવા. આદુને છોલી કુમળી ડાંખળી સાથેજ કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ એ ત્રણુંને સાથે બારીક પીસવું. પછી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘીને કકડાવી તેમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડી માહે છુંદેલો મસાલો તથા નીમક બરાબર મેળવી ભીંડા ભેળી ઢાંકીને ધીમી આંચે મેળા અવારનવાર ઉંઘાડી માહે ચમચ ફેરવવી અને ભીંડા ચરી તતરીને ઘીપર આવેને સૉસ મેળવી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારવીં. એ ભીંડા સારા લાગે છે.

ભીંડા મસાલાના.

બીયાં વગરના પણ જાદા મોટા કુમળા ભીંડા શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, નાળયેર તોળા ૨॥, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧॥, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧॥, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨.

ભીંડાને ધોઇ લુછી ડીચકાં કાપીને અકેક ઇંચના કટકા કાપવા. આમલીને ધોઇને કોડીનાં વાસણમાં નાના દોઢ ચમચા ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરં કાઢી લઇ છુંછા ફેંકી દેવા. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ એની સાથે નાળીયેર તથા ધાણાજીરાંના મસાલાને બારીક પીસીને માહે હળદ મરી ભેળવું. કાંદાને છોલી વઘારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને ઉતારીને માહેથી કાંદાને કાઢી લઇ તપેલીને પાછી ચુલે મેળા તેમાં બધો પીસેલો મસાલો નાખી તેહનો સોહડમ નીકળે ત્યાં સુધી તળાને ઉતારી પાડી માહે નાનો દોઢ ચમચો ભરી પાણી તથા નીમક નાખીને પછી એમાં ભીંડાના કટકાને બરાબર મેળવીને પાછું ચુલે ઘણી ધીમી આંચે અથવા પુરતા ઇંગારે મેળા ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડવું, પણ અંદર પાણી મુદલ નાખવું નહી, અવારનવાર ઉંઘાડી ભીંડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે તળે ઉપર કરવા અને ભીંડા ચરીને નરમ થાય ત્યારે પેલો તળેલો કાંદો ઉપરથી ભભરાવી

કરવું આમલીનું ડોહરૂં રેડી ભીંડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અમચે મેળવીને પછી તપેલી ઉંઘાડી રાખવી અને ઘી છુટું પડેને બરાબર તૈયાર થાયને ઉતારવું. ઘણું ઘી પસંદ નહીં હોય તો જરા ઓછું નાખવું. એ ભીંડા મજાહના લાગે છે.

ભીંડા મસાલાના તથા સાદા ઇડું ક્રીમ લગાડીને આખા તળેલા.

વાંકા ભીંડા ઘણુંખરા અંદરથી કોહેળા નીકળે છે માટે તેવા લેવા નહી પણ સીધા ઉભા બીયાં વગરના કુમળા પણ મજાહના જાદા મોટા અડધો શેર ભીંડા લેવા અને તેનાં ડીચકાં તથા ઉપરની ટોંચ કાઢયા વગર આખાજ રાખી સોજાં ધોઇને પોહોળી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીમાં જરા નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવા અને બરાબર જોશ આવી માહે પાણી ઉછળે અને ભીંડા સેજ નરમ જેવા થાયને ઉતારી તુર્ત આંધરાંની મોટી ચમચવડે પાણી-માંથી કાઢી લેવા. તે પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ભીંડા માટે જોઇએ તેટલા સામાનનો પુરતો મસાલો બનાવીને ભીડાના ઉપર તેનું સેજ જાડુ જેવું પડ બધે એક સરખું ચોપડીને પછી પાંઉનાં ક્રીમને ટેબલ યા પાટીયાંની ઉપર પાંથરીને તેની ઉપર અકેક ભીડો મુકી હથેલીવડે હલકે હાથે તેમાં રોળીને બરાબર ક્રીમ વળગાવવું ત્યાર બાદ બે ઇડાંને ભાંગી તેમાં ચાર ચમચી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને પછી અડધો તોળો ચોખાના આટામાં એ ઇડાંને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવવું. પછી પેણા યા લોઢીપર થોડું ઘી નાખી ધીમે બળતે બરાબર કકડાવ્યા પછી ભીંડાને ઇડાંમાં બરાબર બોળીને અંદર એળા બળતું કાઢી નાખીને ધુંઆરે રાખી બધેથી એક સરખા લાલ તળવા. સાદા ભીડા તળવા હોય તો ઉપર મુજબ ભીંડાને બાફીને કાઢયા પછી એજ રીતે આટા તથા નીમક સાથે દોહવેલાં ઇડાંને આંગળાં વડે ભીંડાની ઉપર બધે એક સરખું ચોપડીને ક્રીમમાં રોળીને પછી ઇડું લગાડયા વગર કકડાવેલાં ઘીમા અમથા એમજ તળવા. એ બેઉ રીતે તળેલા ભીંડા સારા લાગે છે.

ભુંજેલી કલેજી.

બકરાંની વચલાં કદની કલેજી ૧, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ નીચવી કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કલેજીને સાફ કરી તેના એકથી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ધોઇ સોજી કરીને કોરડી કરવી. પછી નીમક તથા બધા મસાલા સાથે કોથમીર મરચાં ભેળા તેમાં કલેજીના કટકાને સારીકાની સંડોવીને બેથી ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી આમે વીવીધ વાંનીમાં કબાબ ગોસ્તના ભુંજેલા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ કલેજીના કટકાને સોજી સીક અથવા સોટામાં પોસીને તેજ રીતે ભુંજવી.

ભુંજેલી કોળમી.

મજાહની તાજી સોજી મોટી કોળમી ખપ જોગી લેવી, પણ તેને સમારવી નહી, કોટલાં સાથે આખીજ રાખવી. પછી ગામઠી કોલસાના અથવા બાવલનાં લાકડાંના ઇંગારને સરખા પાથરીને તેની ઉપર બધી કોળમીને પાશે પાશે મુકવી. હેઠેનું પડ ભુંજાઇને કોટળાંની ઉપર બધાં કાળાં ડાઘીયાં પડે ત્યારે ચમટીથી બધી કોળમીને ઉંચકીને ફેરવીને મુકવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને એક કોળમીને છોલી કોટલાં કાઢીને ચાખી જોવા અને બરાબર ચરી હોય તો બધી કાઢવી, પણ કાચી જેવી લાગે તો વધુ વખત ઇંગાર ઉપર રાખવી અને બરાબર ચરીને નરમ થાયને કાઢી છોલીને કોટળાં કાઢી નાખી વેલાતી સૉસ, લીંબુનો રસ અથવા જલદ સરકો એ ત્રણમાંના કોઇ પણ એક ખટાસ, ચઢાવેલી રાઇ તથા વાટેલાં નીમક સાથે ગરમ ગરમ ખાવી.

ભુંજેલી બદામ તથા પસ્તાં.

નીમકમાં જરા પાણી રેડી પીગળાવીને તેનું ઘાડું પાણી કરી તેમાં સોજી છોલ્યા વગરની બદામની આખી બીજ અથવા ભાંજેલાં

પસ્તાંને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી માહેથી કાઢી કોરડું કરીને સાફ કોરડાં ઠીકરાંને ઇંગારે મેળી તેની ઉપર એ બેમાંનું જે એક હોય તે નાખી તવાથાવડે ફેરવ ફેરવ કરવું, તેથી બધેથી એક સરખું ભુંજાશે. પછી મજાહનું કકરૂં થાયને કાઢવું.

ભુંજેલો શકરકંદ.

મજાહનો સોજો લાલ છાલનો જાદા શકરકંદ લેવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેટા ભુંજેલા છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે એ શકરકંદને તેમજ મજાહનો ભુંજવો.

ભુંજેલાં ઇંડાં પાઉં.

તદનજ તાજાં ઇંડાં ૪, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર (ચીજ઼) ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪ થી ૬, ચાર દહાડીયાંવાળાં પેઠીનાં સફેદ પાંઉની અડધી ઇંચ જાદી કાતરીઓ ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।।, સોજું કઠણ માખણ ખપ મુજબ.

પાઉની કાતરીઓના ઉપસેલા ભાગ તરફનો કઠણ પોપડો કાપી કાઢવો, પણ બધો ગર બાહેર નીકળી પડે તેટલો બધો કાપી નાખવો નહી. પછી તેનાં એક પડની ઉપર માખણનું જાડું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પનીર ભભરાવવું. તે પછી ઇંડાંને ભાંજી સફેદીને મોટી રકાબીમાં જુદી કાઢવી અને દાળને ભાગે નહી તેમ બધાને જુદી જુદી ઝીણી રકાબીઓમાં મુકી સફેદીમાં નીમક નાંખી ખાવાના કાંટાથી ઘણો કઠણ કફ ચઢાવીને તેના ચાર ભાગ કરી પાંઉની કાતરીના માખણ લગાડેલાં પડની ઉપર છરીવડે સફાઇથી સરખી ચોપડવી. પછી સેજથી ઢલતી નહી પણ તદનજ સપાટ તળીયાંની પત્રાંની મોટી રકાબીને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ ચાર કાતરીઓનું ચોકનું થાય તેમ સેજ છુટી છુટી ગોઠવીને મુકીને પછી તેની વચો વચમાં અકેક દાળ મેળી વગર થેાભવે તુર્તજ મધ્યમ ભઠી અથવા તંદુરમાં મુકવું અને દાળ તથા સફેદી બંધાઇને બરાબર કઠણ ભુંજાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. આખી દાળ મુકવાને બદલે ગમે તો કફ ચઢાવેલી સફેદીમાં દાળને બરાબર ભેળવી, પણ તેથી સફેદી પોચી થઇ જાય છે માટે પાછો બરાબર કફ ચઢાવીને પછી એને ઉપર મુજબની પણ પાંચ કાતરીઓની ઉપર બરાબર ચોપડીને

ભુંજવું. ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાને નહી બને તો પછી ઉપર મુજબની રકાબીમાં અથવા તદનજ સપાટ તળીયાંની મોટી સાફ લોઢીને જરા માખણ યા ઘી લગાડીને તેમાં ઉપર મુજબની તૈયાર કીવેલી કાતરીઓ સરખી ગોઠવીને મુકવી અને કાતરીઓની ઉપર વળગે નહી તેમજ વળી વધારે દુર પણ રેહ નહી તેવી એક કલઇ ભરેલી મોટી તદન છાલકી લંગડીની અંદરની બોરડુપર તળીયાંમાં સેજ ઘી ચોપડીને પછી રકાબી યા લોઢીને મોટા ચુલા ઉપર સરખી મેળી હેઠે ચુલામાં ઇંગાર ગખવા અને પાંઉની ઉપર લંગડીને ઉલટી ઢાંકીને તેની ઉપર લોઢાંનું વળું મુકી તેની અંદર છુટા છુટા ઇંગાર મેળવા. પછી પાંઉનું પડ બરાબર ભુંજાય અને સફેદી કકરી જેવી પણ સફેદજ રેહને લંગડીને કાઢી નાખવી અને પાંઉનું હેઠેનું પડ મજાહનું કકરૂં લાલ થાયને કાઢવું. લંગડી નહી હોય તો પછી કલઇ ભરેલી ત્રાંબાની બારીક આંધગંની ચાળણી ઢાંકી ઇંગારની ઉપર વળગેલી ગખ પખોડીને કાઢી નાખ્યા પછી તેની ઉપર ચાળણી ઉલટી મુકીને પણ મજાહનુ ભુંજાય છે. એ પાંઉનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે. સીક માણુસને માટે પનીર નાખ્યા વગર બનાવવું. પણ તેમાં નીમક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી લેવું.

ભુંજેલાં મસાલાનાં વેંગણાં.

ભરતનાં વેંગણાં આવે છે તેવું જરાબી બીયાં વગરનું કુમળું પણ ઠુંમકા ઘાટનું મજાહનું જાડું એક વેંગણું જેનું વજન શેર ૧ થી ૧।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, નીમક તોળો ૦॥, આખું જીરૂં; ધાણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હેળદ; મરી તથા આદુ દરેક તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ઘી ખપ મુજબ.

બનતાં સુધી વેંગણું સામસામી બે બોરડુપરથી ચપટું હોય તેવું લેવું. કારણ ગોળ હશે તો તે ગલેલ ઉપર બેસ્તું રહેશે નહી પણ ઢાંકીયાથી તે આડું થઇ જશે. આએ લખ્યા મુજબનાં વેંગણાંનું ડીચકું કાપી કાઢી છાલ સાથેજ રાખીને બે એક સરખાં ફાડચાંમાં ઉભું કાપી છાલવાળો ભાગ ઉપર રહે તેમ ઠંડાં પાણીમાં બીનવવું. ત્યાર બાદ કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોવું. અને આદુ લસણને છોલી એ બધાં સાથે આમલીને

પાવા ઉપર બારીક પીસી તેમાં બાકીનો બધો સામાન મેળીને પછી વેંગણુંને પાણીમાંથી કાઢી તેના કાપેલા ભાગની ઉપર છરી વડે આસરે ૦। ઇંચ છુટા અને એટલાજ ઉંડા બધા આડા ઉભા કાપ પાડીને પછી મસાલાના બે ભાગ કરી તેની ઉપર છરીવડે સફાઇથી સરખો ચોપડીને તેની ઉપર છરીથીજ જરા ઘી ચોપડવું. પછી સાફ ગલેલને કોલસાને ઇંગારે મેળી તેની ઉપર વેંગણુંનો છાલવાળો ભાગ લાગે અને મસાલો લગાડેલું પડ ઉપર રહે તેમ સરખાં ગોઠવીને મુકવા અને તેની ઉપર ઢંકાય તેટલાં ત્રાંબાનાં કલઇ ભરેલાં ઢાંકણને જરા ઘી ચોપડીને તે વેંગણુંની ઉપર ઢાંકીને પછી તેની ઉપર ઇંગાર મેળવા અને મસાલો ઢાંકણને વળગી જાય નહી માટે થોડે થોડે વખતે ઉંઘાડીને તપાસતાં રહી વેંગણુંની ઉપર સેજ ઘી ચોપડયા કરવું, પણ હેઠેથી છાલ ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને વેગણું ચઢીને બરાબર નરમ થાયને કાઢીને છાલમાંનો બધો ગર મસાલા સાથે ખાવો. એનો ટેસ્ટ મજાહનો લાગે છે.

ભેજાં ખારાં તથા મસાલાનાં.

બકરાંનાં તાજાં સોજાં બે ભેજાં લેવાં અને આએ વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ભેજાંનામાં લખ્યા મુજબ ભેજાંની જાળી કાઢી સાફ કરી તેમજ બાફીને આખાંજ ગખ્વા અને ગમે તો નાના કટકા કાપવા. પછી અડધો શેર કાંદાને છોલી વઘારના કાપે તેમ બારીક સેવ જેવા કાપી સાફ કલઇવાળી તપેલીમાં પાશેર ઘીમાં લાલ તળી છુંદેલું આદુ લસણ બેઉ મળી તોળો ૦। ને વઘારી તેમાં ભેજાં નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે મેળવી અડધો પાશેર પાણી રેડી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાકીને ધીમી આંચે રાખી પાણી સુકાય અને ઘીપર આવેને ઉતારવું. મસાલાનાં ભેજાં કરવાં હોય તો ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇ બારીક કાપી અથવા લાકડાંની ખલમાં છુંદીને તે તથા દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ઉપર મુજબ કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારયા પછી તેમાં મેળી સેજ તળીને પછી ભેજાં નાખીને પકાવવાં.

ભેજાં ભાજીમાં.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ભાજી પહેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની મેથીની મેાટા અથવા ઝીણાં પાદડાંની દસ ઝુડી ભાજી લેવી અને તેજ પ્રમાણે કાપી ઝીણાં પાદડાંની હેાય તેા નીમક નાખી ચેાળી નીચવીને પાણી કાઢી નાખ્યા પછી ઉપર ભેજાં ખારા તથા મસાલાનામાં લખેલી રીતે કાદા તળી માહે આદુ લસણ વઘારયા પછી મસાલેા મેળવીને કાપેલી ભાજી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ભાજી ચરે અને અંદર જરા પાણી રહે ત્યારે એજ ભેજાં ખારા તથા મસાલાનાંમાં લખ્યા મુજબનાં આખાં ભેજાં અથવા કાપેલા કટકાને ભાજીમાં નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે મેળવીને ધંગારે રાખવું અને તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું.

ભેજાં ભુંજેલાં.

બકરાંનાં સેાજાં તાજાં ભેજાં ૨, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, આદુ તેાળેા ૦ા તથા લસણ વાલ ૫ એક છેાલીને છુંદેલું, વેલાતી સૅાસ અથવા જલદ સરકેા નાનેા ચમચેા ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ગરમ મસાલેા વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, તાજું ઇડું ૧, કેાથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩ તથા થેાડી સૅલરી, પાર્સ્લી તથા ફુદનાનાં પાદડા ૧૦ એ પાંચે ચીજને ધેાઇને બારીક કાપેલું.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ભેજાના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેજાંને સાફ કરી બાફીને દસ કટકા કરવા. પછી કાંદાને છેાલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી નીમક તથા બધેા કાપેલેા સામાન ભેળી અડધેા પાશેર પાણી રેડી માહે ભેજાંના કટકા નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકીને ધીમી આચે મુકવું અને પાણી સુકાઇને ઘીપર આવેને ઉતારી ઠંડું પડેને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી હેાઇવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી એ તથા બાકી રહેલેા સામાન અંદર ભેળી એ બધું કીનારી સુધી ભરાય તેટલાં નાનાં ડીશ યા કલઇ ભરેલી ત્રાંબાની નાની લંગડીમાં ભરી ઢાંકીને હેઠે ઉપર ધંગાર

રાખીને મજાહનું લાલ ભુંજવું. એ વાંનીનો સ્વાદ ઘણો સારો થાય છે.

મકરૂન ચૉકોલેટનાં.

દળેલી ખાંડ રતલ ૦।, તાજાં ૧ ઇડાંની સફેદી, લાંબા કટકાની ચૉકોલેટ આવે છે તે ૧ કટકાનો બારીક ભુકો, સરકો ચમચી ૧.

સફેદીમાં ખાંડને ચૉકોલેટની મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર એકેક ચમચી મેળવણીને છુટી છુટી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

મકરૂન ચૉકોલેટનાં ૨ જાં.

વૅનીલાની મીઠી ચૉકોલેટ તથા સોજી બદામની બીજ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ૪ ઇડાંની સફેદી, સોજું માખણ તથા ફાડચાં માટે બીજી બદામની બીજ અથવા સોજાં પસ્તાંનાં ફાડચાં ખપ મુજબ.

અડધો રતલ બદામને આગે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઇ લુછીને ઘણો બારીક ભુકો કરવો. ચૉકોલેટનો ભુકો કરવો અને સફેદીને ફફ ચઢાવી બદામ તથા ચૉકોલેટ ભેળીને તેમાં ખપતી ખપતી સફેદી મેળવીને મેળવણીને સેજ કઠણ જેવી કરવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર જરા છેટે છેટે નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલી મેળવણી મુકી તે દરેકની ઉપર બદામ અથવા પસ્તાંનું છોલેલું એકેક ફાડચું મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

મકરૂન નાળીયેરનાં.

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ખમણેલું બારીક સફેદ નાળીયેર રતલ ૧, દળેલી ખાંડ રતલ ૦।, તાજાં ૪ ઇડાંની સફેદી, માખણ ખપ મુજબ.

સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો અને ખાંડમાં નાળીયર મેળવીને એને સફેદીમાં ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છેટે છેટે એકેક મોટો ચમચો ભરીને મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં આ તંદુરમાં બદામી રંગના ભુંજવાં.

મકરૂન પસ્તાંનાં.

દલેલી અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડ રતલ ૦॥, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૧૭, કયુરેસો અથવા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇડાંની સફેદી ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ વીવીધ વાનીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ તથા પસ્તાંને છોલી તેમાં જરા જરા ઇડાંની સફેદી નાખીને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. પણ વળી સફેદી વધારે ઘણી નાખીને પતળું કરવુ નહી, કઠણજ રાખવું. ત્યાર બાદ એમાં કયુરેસો યા બ્રૅંડી નાખી સારીકાની મેળવી મોટી લખોટી જેટલા ગોલ બનાવી તેને દાબીને જરા ચપટા કરી ભુંજવાનાં સફેદ કાગજની ઉપર છેટે છેટે મુકી ઠંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મેલી કઠણ થાયને કાઢવું અને નરમ બ્રશને પાણી લગાડીને કાગજની પછવાડે ફેરવવું, તેથી મકરૂન નીકળી આવશે. દારૂને બદલે બે ચમચી વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખ્યાથી મકરૂન વધારે સારાં થાય છે. એ મકરૂન ઘણાં સારાં લાગે છે.

મકરૂન પાંઉન્ડેડ.

સોજી નવી બદામની બીજ તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૨૦ ની સફેદી, બીજી બારીક દલેલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછીને તદનજ કોરડી કરી ઘણાજ સાફ કોરડા પાતા ઉપર કાંઇ પણ નાખ્યા વગર અમથીજ ઘણી બારીક મેસ જેવી પીસવી. ઇડાંની સફેદીને ઘણા ફાણ કફ ચઢાવવો. પછી પેલી ૦। રતલ ખાંડમાં એક ઇડાંના જેટલી કફ ચઢાવેલી સફેદી નાખી સોજાં કોડીનાં ગોળમાં ઘુંટવા માંડી જરા ઘુંટાયને માહે લીંબુના રસનાં પાંચ સાત ટીપાં નાખીને પંદરેક મીનીટ ઘુંટયા પછી બદામ ભેળી બીજી કફ ચઢાવેલી સફેદી જરા નાખી બીજી પાંચ મીનીટ ઘુંટયા પછી બાકીની બધી સફેદી નાખી હાથ વડે મેળવી નાખવી અને કોરાં જાદાં સફેદ

કાગજની ઉપર એ મેળવણીનાં છ થી સાત મકરૂન ઘણાં છુટાં છુટાં મુકીને તેની ઉપર બીજી દલેલી ખાંડ ચાળણીથી પુરતી છાંટીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. તંદુરમાં ભુંજયાથી બીગડી જશે માટે ભઠ્ઠીમાંજ ભુંજવાં.

મકરૂન બદામનાં.

દલેલી અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડ તોળા ૧૫, સોજી નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, તાજાં ૪ ઇડાંની સફેદી, ઘણેા સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર તથા માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી જરા ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર નાખી સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવી અથવા ખલમાં છુંદવી, સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી બદામ સાથે ખાંડ મેળવી તેમાં ખપતી ખપતી સફેદી નાખીને મેળવણી બરાબર કઠણ કરવી. ત્યાર બાદ વેફર પેપરને માખણ લગાડી મકરૂન મેાટાં કરવાં હોય તો વધારે અને ઝીણાં કરવાં હોય તો અકેક ચમચી જેટલી મેળવણીને કાગજની ઉપર છેટે છેટે મુકી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ફીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં. બીજી રીતે મકરૂનને બનાવવાં હોય તો બદામને છોલી તડકે સુકવીને પછી ખાંડની સાથે પીસી અથવા છુંદીને ઉપર મુજબ સફેદી ભેળાને એજ રીતે એનાં મકરૂન બનાવવાં. પણ એમાં પાંચ તોળા ખાડ વધારે લેવી. ૯

મકરૂન બદામના ૨ જાં.

દલેલી યા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી ખાંડ રતલ ૦॥, સોજી નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, સોજુ માખણ તોળા ૫, તાજાં ૨ ઇડાંની સફેદી, ઘણેા સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી સેજ ગોલાબમાં સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવી યા ખલમાં બારીક છુંદવી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં ખાંડ તથા માખણ મેળવી છેલ્લે બદામને માહે બરાબર ભેળા વેફર પેપર ઉપર છેટે છેટે અકેક નાના ચમચા જેટલી મેળવણી મુકી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. થાળામાં ભુંજવાં હોય તો મેાળ કાગજ કાપીને થાળીમાં મુકી તેની ઉપર

મેળવણી મેલી ઉપર બીજી થાળી ચપટ ઢાંકી મોટા ચુલા ઉપર મેલી હેઠે છુટા છુટા થોડા અંગાર મુકી થાળીની ઉપર સેજ વધારે મેલીને ફીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં.

બીજી રીતે મકરૂન બનાવવાં હોય તો બદામની બીજ એક શેરને ઉપર મુજબ છોલી પીસીને તેમાં દલેલી યા બારીક છુંદેલી ખાંડ એક શેર ભેળી તાજાં ચાર ઈંડાંની સફેદીને કઠણ કરી ચઢાવી મેળવણી કઠણ થાય તેટલીજ ખપતી ખપતી મેળવવી અને કોરાં કાગજની ઉપર અકેક ચમચી મેળવણીને છેટે છેટે મુકી ઉપર મુજબ થાળીમાં ફીકાં લાલ ભુંજવાં.

મકરૂન સ્લાઇસ્ડ.

ઘણીજ બારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૨, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૦॥, તાજાં ૫ ઇંડાંની સફેદી, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

બદામને છોલી ધોઈ લુછીને કોરડી કીધા પછી બારીક સ્લાઇસ્ડ કાપવી. પછી સફેદીને છરીથી કપાય તેટલો બધો કઠણ કરી ચઢાવીને તેમાંથી બે ભાગ સફેદીમાં ખાંડને ખુબ મેળવી બાંધેલા કઠણ આટા જેવું કરવું. જેમ કરતાં કદાચ ઘટે તો પેલી એક ભાગ જેટલી જુદી રાખેલી સફેદીમાંથી ખપતી ખપતી લેવી, વધારે લઇને મેળવણી સેજબી નરમ કરવી નહી અને છેલ્લે માહે લીંબુનો રસ તથા બદામની સ્લાઇસ ભેળી ભુંજવાનાં જાદાં કોરા કાગજ ઉપર છેટે છેટે એ મેળવણી નાનાં સપરચન જેટલી મુકીને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં અથવા તંદુરને ગરમ કરીને પછી હેઠે ઉપરથી બળતું તેમજ બધા અંગાર સઉ કાઢી નાખીને પછી તે તંદુરમાં મકરૂન ભુંજવાં. એ મકરૂન સેજ પણ લાલ કરવાં નહી, મજાહના સફેદ કકરાં રાખવાં.

મકાઇ સાથે ગ્રીનપીઝ.

પાંચ કુમળા સાધારણ કદના મકાઇના દાણા તથા એ દાણાના વજન જેટલા કુમળા પણ મોટા ગ્રીનપીસના દાણા, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦।, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦॥.

કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં લાલ તળી તેમાં બધો સામાન ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકવું અને બધું બરાબર ચઢીને ઘીપર આવેને ઉતારવું. ગમે તો ભેંસનાં દુધને બદલે એક સાજાં મોટાં નાળીયેરનું બે પાશેર દુધ કાઢીને તે લેવું.

મગની દાળની કચોરી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજી વવી મગની દાળ રતલ ૦।, એળચી; તજ; ધાણા; મરી; જીરૂં તથા બાદીયાંન દરેક વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મરચાની ભુકી તથા લવંગ બેઉ મળી વાલ ૫, ખાટાં લીંબુ ૨, નીમક તથા ઘી અપ મુજબ.

કલઇવાળી થાળીમાં આટાને ચાળી તેમાં છઠી તોળા ઘી તથા વાટેલું નીમક અડધો તોળો ભેળી ઠંડાં પાણીથી કઠણુ બાંધીને સારીકાની ગુંદવો. બધા મસાલાને ઘણોજ બારીક ખુંદીને તેમાં મરચાંની ભુકી ભેળવી. એક ગ્લાસમાં લીંબુનો રસ કાઢવો. દાળને ચુંટી સોજી ધોઇને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બધું પાણી કાઢી નાખી કોરડી કરીને સાફ સુકા પાતા ઉપર પાણી વગર એમજ ઘણી બારીક મેસ જેવી પીસવી. પછી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં પાંચ તોળા ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવૂ અને બરાબર કકડેને તેમાં પીસેલી દાળ નાખી કલઇવાળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી માહે સેજબી ગાંગડા રાખવો નહી અને મજાહની ઘેરા બદામી રંગની પોચી જેવી થાયને માહે લીંબુનો રસ ભેળી તે બળે પછી ઉતારીને રકાબીમાં કાઢી લઇ તેમાં વાટેલું નીમક ૦। તોળો ને પાંચ વાલ નાખી ખુંદેલા મસાલાના ચાર ભાગ કરી તેમાંના ત્રણ ભાગને દાળમાં મેળવીને ચાખી જોવી અને ઘટે તો બીજો મસાલો તથા નીમક નાખવું. તે પછી બાંધેલા આટાના પંદર ગોળા કરી દાળના પણ પંદર ભાગ કરવા અને બાંધી મુકેલો આટો ખડબચડો થઇ જાય છે માટે બનાવતી વેળા ગોળાને પાછો બરાબર મસળીને પછી પાછા સફાઇદાર ગોળા કરીને તેની ઘણી પતળી પુરીના જેવું બધેથી એક સરખું ઘણું પતળુ કોડીયાં જેવું બનાવીને તેની અંદર દાળનો એક ભાગ મુકી કીનારીપરનો આટો જરા ઉપર લાવીને પછી તે

વળગીને સરખું બંધ થાય તેવી રીતે ઘણી સફાઇથી બેમાલુમ બીડીને બંધ કરી ફાટફુટ કે કરચલી રાખવી નહી. કારણ ફાટફુટ હશે તો તળતી વેળા ત્યાંથી ફાટી જશે. તેટલા માટે ફાટ જણાય નહી તેમ બરાબર ચપટાવીને મેળવવું. તે પછી સેજ દાબીને બટર બીસ્કીટ જેવી કચોરી કરી એ રીતે બધી કચોરી બનાવીને એકઠી કીધા પછી એક મોટી કઢાઈ ઘીથી પોણી ભરી મોટે બળતે નહી પણ સેજ ધીમે બળતે ચુલે મુકવી અને ઘી કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલી કચોરી જરા છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનું તળાયને ઝાંઘરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ થાયને કાઢી લેવી. એ કચોરી સારી લાગે છે.

મતન ચૉપ બ્રૉથ.

કોઇ વખત નાનાં દોઢ બે વરસનાં બચ્ચાંને મતન ચૉપ બ્રૉથ આપવા મોટા ડૉકટરો ફરમાવે છે તે બ્રૉથ આએ રીતે બનાવવો. પાંસળીના એક ઇંચ જેટલા કટકા સથે વળગેલા મજાહના ફરબે બકરાના ચૉપ લેવા અને તેની ઉપર વળગેલી ચરબી, ચામડાં, છીછરાં, નેસ બધું બરાબર કાઢી નાખીને સોજા કરી બધા ચૉપ એકઠાજ વળગેલા રાખીને તે અડધો રતલ લેવા અને તેને મુદલ ધોવા નહી. પણ એમનજ રાખવા. પછી ચુલાની બાહેરની ખાલી જગ્યા ઉપર રાખ પાંથરીને તેની ઉપર ગામઠી કોલસાના સળગાવેલા અંગાર પુરતા મુકવા અને એક સોજી ગયેલ અથવા મોટા ચીમટાને તેની ઉપર મેલી તેપર ચૉપનો આખોજ કટકો મુકી વળગી જાય નહી માટે તેને અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડવો, તેમજ પડ પણ ફેરવ્યા કરવું અને બેહુ પડ મજાહનાં ઘણુાજ ઘેરા લાલ રંગનાં ભુંજાયને કાઢી લઇ સાફ ઢીમડાં ઉપર હાડકાં સુધાંજ બધું બારીક ખીમા જેવું છુંદવું. પછી તદનજ કલઇવાળી તપેલીમાં હઠી પાશેર ઠંડાં પાણીમા ભેળી બે ચમટી નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાકીને ધીમે બળતે મુકી અવાર-વાર ઉંચાડી સોજી ચમચથી ભાજીય કરવુ અને એક પાશેર અથવા તે કરતાં સેજ ઓછો બ્રૉથ થાયને ધોતાં સફેદ કપડાંથી ગાળીને પાવો.

મદીરા સૅન્ડવીચીસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, છુંદેલી ખાંડ તથા કઠણુ માખણુ દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૪, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૦ાા, દુધ પાશેર ૦ાા, લગાડવાનું માખણુ તથા રાજબૅરી જામ ખપ મુજબ.

આટાને આળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી ખાંડને માખણુ સાથે મેળવી નરમ કરી તેમાં એકેક કરી બધાં ઇંડાં ભેળી દુધ નાખી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભેળવો. પછી બે ઇંચ ઉભી કીનારીના પત્રાંના ગોળ દાબડાઓને પુરતું માખણુ લગાડી મેળવણીથી પોણાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને કાહ્યા પછી ગરમ કીધેલી ધારદાર છરીવડે સૅન્ડવીચીજને વચમાથી સરખા બે ભાગમા ચીરીને તેમાંના એકની ઉપર પુરતી જામ ચોપડીને તેની ઉપર પાછો પેલો બીજો કટકો મુકી બેઉ ભાગને સાથે વળગાવવા.

મફીન્સ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, પદરખાંનાનું તાજું ખમીર ભરેલું પાશેર ૧, સોજું માખણુ તોળા ૫, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા બીજું દુધ ખપ મુજબ.

અડધા શેર દુધને ગરમ કરવું અને આટાને આળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી ખમીર સાથે દુધ ભેળાને તેમાં ઘટે તેટલો આટો નાખી પોચો બાંધી કપડું ઢાંકીને ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ મુકવું. પછી માખણુમાં પેલા બીજા દુધમાંથી જરા દુધ તથા આટો ભેળી ખમીર ચઢેલી મેળવણીમાં ભેળાને મજાહનું કઠણુ કરી માહે નીમક નાખી આસરે બે ઇંચ જાદાં અને છ ઇંચ વ્યાસનાં ગોળ ચપટાં પોળીના ઘાટનાં મફીન્સ બનાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર જરા છુટાં છુટાં મુકી બીજા બે કલાક ગરમ જગ્યામાં રાખ્યા બાદ મધ્યમ નહી પણુ સેજ ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસથી ત્રીસ મીનીટ ભુંજવાં.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત.

મોટી મરઘી હોય તેને પ્રથમ મુડીમાંથી કાપવી. પછી એક ઉંડી તપેલીમાં પાણી ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે ખુબ તરેહ કકડીને માડે ઉછળે ત્યારે ઉતારીને કાપેલી મરઘીને તેમાં બરાબર આખી બોળીને પછી તેનાં પીછાં કાઢી જોવાં અને નીકળે કે તુર્તજ મરઘીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી અને બીજી મરઘીઓ પણ હોય તો તે અકેકને એજ રીતે પાણીમાં બોળી કાઢયા પછી તેનાં બધાં પીછાં કાઢવાં. જેમ કરતાં કોઇ ભાગપરનાં પીછાં નીકળે નહી તો પછી તેટલા ભાગને પાણીમાં પાછો બોળીને પછી બરાબર સાફ કરવી. જો નખવાળા ચાલતા પગ પણ મરઘી સાથે પકાવવાના હોય તો મરઘીને સમારતી વખતેજ તેની ખાલ કાઢી નાખી નખ કાપીને કાઢી નાખવાં. અને મરઘીનાં પીછાં કાઢયા પછી ચામડાની ઉપર રૂવાં હોય છે તે બધાં નીકળે તેટલાં કાઢવાં પણ એમ નહી નીકળે અને ઉપર રહી જાય તો પછી નીમકનું ઘાડું પાણી બનાવીને તેને મરઘીની ચામડાની ઉપર લગાડી ચામડી નીકળી જાય નહી તેમ ઘસવુ, તેથી બધાં રૂવાં નીકળીને ચામડી સાફ થઇ જશે પછી ઠંડા પાણીથી ધોઇ નાખી ચાલતા પગને સાંધામાથી કાપીને છુટા કરવા અને પછી માસવાળા બેઉ આખા પગ, બેઉ પાંખ, સીનુ, નરડી, મુડી, સરીયાણું, ઠાઠું એમ બધા ભાગને ચુંથાય નહી તેમ સાંધામાંથી હાડકાં સરખાં કાપીને છુટાં પાડી આખાં સીનાના ઉભા બે કટકા કાપવા અને પેટાંમાંથી બધું નીકળે તેમાંથી ટેટાને કાઢી છરીથી ઉભો ચીરી એક તરફથી વળગેલો રાખી તેની અંદરની બોરદુપર વળગેલી પતળી પીળી ચામડી કાઢી નાખીને સોજો ધોવો. કલેજીની સાથે ઝીણી કોથળી જેવો ઘણા ઘેરા લીલા રંગનો પીત્તો વળગેલો રહે છે તે ફુટી જઇને કલેજીને લાગે તો તેથી તે કડવી થાય છે તેટલા માટે તને સંભાળથી આખો કાઢી નાખવો. સરીયાતાંમાં વળગેલાં ફેફસાં કાઢી નાખવાં. ઠાઠાંના છેક છેડેના પુછડીવાળા ભાગની ઉપર હમેશ જરા કાંટા જેવું હોય છે. અને તેની હેઠે ગાંઠ જેવું રહે છે તેટલોજ ભાગ કાપીને કાઢી નાખવો. મુડીની ઉપરનું ચામડું તથા ડોળા કાઢી નાખવા. તે પછી એ બધા કાપેલા કટકાને ઠંડાં પાણીથી સોજા ધોઇને પકાવવા. હાફફાઉલને માટે પાણીમાં કકરા

પડીને ઉછળે તેટલું બધું કકડાવવું નહી. કારણ તેવાં પાણીમાં એને બોળાયાથી ચામડી નીકળી જશે, માટે પાણી કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો બરાબર નીકળે ત્યારે ઉતારીને તેમાં મરઘીને બોળી કાઢીને ઉપર મુજબ સમારી સાફ કરીને તેમજ કટકા કાપવા. છેક નાનાં ચીકન માટે હાફફાઉલનાં જેવુંજ પાણી કકડાવવું અને ઉતાર્યા પછી તપેલીનું ઢાંકણુ ઉઘાડી નાખવું અને અંદરની વરાળ ઉડી જાય પછી માહે એકેક પીલાંને બોળીને તુર્તજ કાઢી લઇ ઉપલીજ રીતે પણ ચામડી નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી સમારીને સાફ કરવાં. પણ મરઘીની માફક એના બધા કટકા છુટા કાપ્યાથી પકાવવામાં તે ચટવઇ જાય છે, માટે પહેલે સીનાં આગલથી ઉભું ચીરીને અંદરથી બધું કાઢી લઇને પછી ઠાઠાં તરફના ભાગને પણ એમજ ઉભો સીધો કાપીને બે ફાડચાં છુટાં કરી ગમે તો તે આખાંજ રાખવાં અથવા એકેક ફાડચાંના આડા બબે કટકા કાપવા. રોસ્ત કરવા માટે મોટી મરઘી અથવા હાફફાઉલને ઉપર લખ્યા મુજબ કાપી સમારીને સાફ કરવી અને તેની મુડી તથા ચાલતા પગને કાપીને છુટા પાડવા. પછી પછવાડેથી સીનાં અને ઠાઠાંની વચમાં આડો દોઢથી બે ઇંચ જેટલો કાપ પાડવો અને તે ચીરઇને વધારે ફાટે નહી તેમ સંભાળથી અંદરનું બધું કાઢી નાખીને પછી માહેથી બરાબર ધોઇ સાફ કરીને જેમ લખ્યું હોય તેમ એને પકાવવું.

બટકને કાપીને સેજબી વખત રહેવા દેવું નહી. કારણ તેમ રાખ્યાથી તેનાં પીછાં ચામડીની અંદર બેસી જઇને બરાબર નીકળતાં નથી માટે મોટું બટક પકાવવું હોય તો તેને સારૂં ઉપર મોટી મરઘી સમારવા માટે પાણી કકડાવવા લખ્યું છે તેવુંજ પાણી મોટાં બટક સારૂં કકડાવી તે તૈયાર થાય ત્યારેજ બટકને કાપીને પછી પાણીને ઉતારીને તુર્ત તેમાં ઉપર મુજબ બટકને બોળીને સમારવું. નાના બટક માટે હાફફાઉલના જેવું પાણી કકડાવવુ. પછી સાફ કીધેલા બટકની ચામડાની ઉપર ઝીણાં પીછાં રૂવાં કાઇ રહેલું હોય તેને કાઢીને બરાબર સાફ કરવા માટે તેની ઉપર જરા સરકો ચોપડીને પછી સાફ કાધાથી ચામડી મજાહની સોજી થશે. તે પછી બટકની મુડી તથા પંજાવાળા ચાલતા પગ કાપીને કાઢી નાખવા, તે પકાવવામાં લેવું નહી અને ઉપર મરઘીના કટકા કાપવા અથવા આખું રોસ્ત

કરવા માટે પેટું ચીરીને સાફ કરવા લખ્યું છે તેમ તેને કરીને પકાવવું.

કબુતર હોય તો તેને મરઘાંના કાની કાપીને એની મુડી ફેંકી દેવી પણ એને મરઘીનીજ કાની ગરમ પાણીમાં બોળીને પીછાં કાઢવાં નહી, કારણ એની ચામડીની ઉપર બારીક રૂવાં ઘણાં હોય છે તે પાણીમાં ભીનાયા પછી તે કાઢવાને ઘણી મહેનત પડે છે, માટે એની મુંડી કાપીને નાખી દીધા પછી એમ સુકુંજ રાખીને બધાં સુકાં પીછાં હાથવડે ચુંપીને કાઢ્યાથી પેલાં બધાં રૂવાં પણ તેની સાથેજ નીકળી જાય છે અને તે પછીનાં થોડાં બાકી રહેલાં રૂવાં હાથવડે કાઢવાને મહેનત પડતી નથી અને ચામડી જલદી સોજી સફાઈદાર થઇ જાય છે. તે પછી એને જેમ કાપવું હોય તેમ કાપીને પછી સોજું ધોવું.

મરઘી દુધમાં પકાવેલી.

તક નહી પણ મજાહની કુમળી કુરચે મરઘી અથવા એક મોટું ભરેલું હાફફાઉલ લેવું અને છેક ઝીણાં ચીકન આવે છે તેની અને હાફફાઉલ એ બેની વચમાંનાં મોટાં પીલાં હોય તો તે બે લેવાં. પછી ઉપર મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણમાંનું જે હોય તેને કાપીને બરાબર સાફ કીધા પછી પછવાડેનો ભાગ જરા ચીરી પેટામાંનું બધું કાઢીને અંદરથી સોજું ધોઇ મરઘી અથવા હાફફાઉલ હોય તો તેનાં ઉભાં સરખાં બે ફાડચાં કાપવાં પણ પીલાં હોય તો તે બેઉને આખાંજ રાખવાં અને જે હોય તેને પોતાં કપડાંથી લુછીને કોરકું કરવું. તે પછી આદુ હઠી તોળા તથા અડધા તોળા લસણને છોલી બેઉને પીસી અથવા છુંદીને તેમાં દોઢ તોળો નીમક ભેળીને મરઘીની બધી બોરદુપર લગાડવું અને પીલાં હોય તો તેની અંદર પણ લગાડવું અને મોટી સુપપ્લેટમા મુકી ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી કાઢીને ઉપર આદુ લસણ વળગેલું હોય તે બધું કાઢી નાખવું અને મરઘીનાં એ ફાડચાં અથવા પીલાં પાશે પાશે મુકાય તેટલા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં અડધો શેર ઘીને ધીમે બળને કકડાવી તેમાં મરઘીનાં ફાડચાં અથવા પીલાંને બધેથી એક સરખાં બાદ તળીને તેમાં ભેંસનું સોજું તાજું સવાશેર દુધ રેડી

ઢાંકણુ ઢાંકી ગામઠી કોલસાના ઈંગાર ઉપર મેલવુ અને ફાડચાં હોય તો ઢાંકણુપર પાણી રેડવું પણ પીલાં હોય તો ઉપર પણ પાણી રેડવું નહી અને પાણી બળે તેમ ઉપર બીજું રેડયા કરવું પણ તપેલીમાં સેજબી પાણી રેડવું નહી અને હેઠેનું પડ ચરેને ફેરવી નાખીને પછી ઢાંકણુપર પાણી આપવું નહી અને ફાડચાં યા પીલાં ચરીને તદન નરમ થાય અને દુધની એવી મજાહની દુધપાક જેવી ઘાડી થાયને ઉતારી મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ઉપરથી ભભરાવીને કાઢવી. એ પકવાંન થોડો વખત રાખ્યા પછી પાછું ગરમ કરીને ખાવું હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં એવી જરા ઢીળી રાખી ગરમ કરતી વખત બરાબર કરવી. તીખાસ પસંદ હોય તો મરઘીનું પડ ફેરવ્યા પછી જરાવારે મોટાં લીલાં મરચાં પાંચને ધોઈને માહે આખાંજ નાખવાં.

મરઘીના ક્રીમ ચાપ.

આએ વીવીધ વાંનામાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક મરઘીને કાપી સમારીને કટકા કાપી સોજી ધોવી અને તેનાં બેઉ સીના તથા બેઉ પગના કટકા લેવા. અને એક તપેલીમા સવા શેર જેટલું પાણી રેડી તેમા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી માંહે એ મરઘીના કટકા મેલી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમી આચે મુકવું અને કટકા ચરવા આગમચ અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો બીજું સોજું ગરમ પાણી માહે થોડુ રેડી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી અંદર સુપ હોય તેમાંથી અમથા કટકા કાઢી લેવા અને જરા ઠંડા થાયને તેનાં ચામડાં તથા હાડકા કાઢી નાખી નકી માસનો ઢીમડા ઉપર ઘણો બારીક ખીમો છુદવો અને પેલા માસમાંથી કાઢેલાં હાડકાંના બેઉ છેડાપરનાં મુડાં છરાવડે સરખાં ભાજીને કાઢી નાખ્વા. ત્યાર બાદ એ ચૉપ મસાલાના કરવા હોય તો થોડાં સૅલરી પાર્સ્લી તથા કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપીને મરઘીના છુંદેલા ખીમામાં થોડું ભેળી ટેસ્ટ મુજબ જરા વાટેલું નીમક મેળવવું, પણ મસાલા વગરના અમથાજ ચૉપ કરવા હોમ તો ખીમામાં ટેસ્ટ મુજબ અમથું નીમક જરા ભેળવુ. પછી એ એમાંથી જે એક રીતનો ખીમો હોય તેના મોઠાં-ખાટાં ભાંણુ કરતાં.

પણ જરા મોટા લંબ ગોળ ગોળા કરવા અને તાજાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને પછી ખીમાના ગોળાપર આંગળાંથી ચોપડીને પછી સાફ પાટીયાંની ઉપર પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ નાખી તેમાં પેહલે એ ગોળાઓને રોળીને પછી ફેરવી ફેરવીને હલકે હાથે સરખા દાબી બેઉ પડે પુરતું ક્રીમ વળગાવ્યા પછી છરીનાં પાંનાવડે ખાવાના પાંનના ઘાટના સફાઇદાર અડધી ઇંચ જાદા ચૅાપ બનવવા અને પેલા ભાંજી નાખેલાં લાંબાં હાડકાંને દરેક ચૅાપની અણી તરફના ભાગની અંદર થોડો ભાગ સરખું ખોસી બાહેર બે ઇંચ જેટલું હાડકું અમથુંજ રાખવું. ત્યાર બાદ એક સાફ લોઢીને ચુલા ઉપર ઇંગારે મેલા તેની ઉપર સોજી ચરબી જરા નાખવી અને તે બરાબર કકડેને તેમાં ચૅાપ મુકી તે તળેલા નહી પણ ભુંજેલા હોય તેવા સુકા અને ચૅાપનાં બેઉ પડને મજાહના ઘેરા લાલ રંગના કકરાં તળવાં. ચરબી નહી હોય તો સેજ ઘીમાં ઉપલીજ રીતે તળવા. પણ ઘી યા ચરબી વધારે નાખવું નહી. એ ચૅાપ વેલાતી સૅાસ સાથે ખાવા.

મરચાંનું પાણી.

એમ કહે છે કે લીના મરચાં ખાધાથી અવગુણ થાય છે. તેટલા માટે થોડા લીલાં મરચાં લઇ તેને ધોઇ કોરડાં કરીને તેની બારીક કાતર્ડીઓ કાપવી અથવા છુંદવાં અને સોજાં કોડીનાં વાસણમાં નાખી તે ડુબે તેટલું કકડતું પાણી તેની ઉપર નાખીને ઢકી રાખી થોડે થોડે વારે ઉંઘાડીને અંદર ચમચો ફેરવવો અને ઠંડું થાયને સોજાં કપડાંથી ગાળીને મરચાંને બદલે એ પાણી વાપરવું, તેથી અવગુણ થશે નહી.

મલબૅરી વૅાટર.

એક રતલ સોજાં મોટાં પાકાં શહેતુરને સોજાં ધોઇ ડીચકાં કાઢી કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં મોટા દાણાની સોજી શાકરીયા ખાંડ અડધો શેર નાખી સારીકાની ભચડીને માહે મેળવી કકડાવી ગાળીને ઠંડું પડેલું પાણી તેની ઉપર અડધો શેર રેડવું. પછી ખાંડ બરાબર પીગળેને સોજી ચાળણીમાંથી બધુ પાણી ગાળી લઇ છુંછો કાઢી નાખવો એ પાણી તાવનાં દર્દીને પાવામાં આવે છે અને તેથી ઠંડક પડે છે.

મલાઇ.

તદનજ ચોખ્ખું સોજું તાજું દુધ પાંચ છ શેર લેવું અને એ દુધથી બે ભાગ ભરાય અને એક ભાગ જેટલું ખાલી રહે તેટલા કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં રેડી બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને એક કકરો પડને ઉતારી ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર તપેલાંને ચુલે ઉંઘાડું મુકવું. પણ હેઠે ઘણા ઇંગાર હશે તો દુધમાં પાછો જોશ આવતાં ઉપર બંધાયલો મલાઇનો પોપડો ફાટી જશે, તેટલા માટે તેમ થાય નહી તેટલા થોડાજ ઇંગાર રાખ્વા. પછી દુધની ઉપર મલાઇનો મજાઉનો જાદો પોપડો બંધાયને બારીક આંખરાંની ચમચવડે બધી મલાઇ ઉપરથી કાઢી લેવી અને એ રીતે જ્યાં સુધી દુધની ઉપર સફેદ મલાઇ થાય ત્યાં સુધી ચાર પાંચ વખત મલાઇનો પોપડો કાઢવો. પણ પછી છેક છેલે મલાઇનો પોપડો કાઢી લેવો નહી. પણ મલાઇ સાથેજ તપેલાંને ઉતરી દુધ ઠંડું થાય ત્યાં સુધી તપેલું ઉંઘાડુંજ રાખ્વું અને તે પછી ઉપરની મલાઇ કાઢવી. બધી મલાઇ કાઢી લીધા પછી જે દુધ બાકી રહે તેનું દહી કસ્ટર, દુધપાક અથવા માવો બનાવવો. એક પાશેર યા અડધા શેર દુધની મલાઇ કરવી હોય તો દુધને એક કકરો પાડીને પછી સેજ ઇંગાર ઉપર ઉંઘાડું મુકી ઉપર મુજબ મલાઇ કાઢવી. એકજ વખતમાં બધી મલાઇ નીકળશે કરી મલાઇ કાઢયા વગર ઘણો વખત દુધને એમજ મુકી રાખ્યાથી હેઠેનું દુધ બધું બળી જઇને માવો થશે માટે એમાં મલાઇ બંધાય તે કાઢયા કરવી અને હેઠે છુટા છુટા ઇંગાર મુકતાં રહેવું.

મલીદો કેસર્યો.

સોજી પણ લાલ મેદો ખાંડ શેર ૨॥, આએ વીવીધ વાંનીમાં ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો; મેદો તથા રવો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો આટો તથા સોજું ઘી દરેક રતલ ૧, નવી બદામની બીજ તથા બાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક રતલ ૦।, એળચી તોળો ૧॥, જાયફળ તોળો ૦॥।, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ (ઇંજર્ટસ્મુન) નાના ચમચા ૮, તાજાં ઇંડાં ૨૦, સોજું ગાયનું દુધ શેર ૦॥.

એળચીના દાણા તથા જાવફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી સ્લાઇસ કાપી પોઈ જુદી કોરડી કરવી. સાફ ઠીકરાંને ધુંગારે મેલી તેની ઉપર કેસર નાખી કોરાં કાગજના કટકાનો કુચો કરી તે વડે ફેરવ્યા કરવી અને સેકઇને કકરી થાયને પીતળની સાફ ખલમાં બટા વડે ઘણી બારીક વાટીને બધા ગોલાબ સાથે કોડીનાં કપમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકવી. પછી એક સોજી થાળીમાં આટો નાખી તેમાં ાા રતલ જેટલું ઘી બરાબર ભેળી રાખવું અને બાકીનાં બધાં ઘીને છાલકી મોટી કઢાઇમાં ચુલે ધીમે બળતે મુકી તે બરાબર કકડેને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માહે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવી અને બદામી રંગની કકરી થાયને કઢાઇને ઉતારીને માહેથી તુર્ત બધી બદામને ચમચથી કાઢી લઇને કઢાઇને પાછી ચુલે મુકી ઘી કકડેને પસ્તાંની સ્લાઇસ નાખી બદામની કાનીજ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. પછી પેલા ઘી ભેળેલા આટામાં ખપતું ખપતું ઘટે તેટલુંજ દુધ ભેળી મસળીયા વગર એમજ આટો બાંધીને તેના સફાઇદાર આઠ ગોળા કરી હથેલીની ઉપર તેની પોણી ઇંચ જાદી સરખી રોટલી બીજા હાથ વડે થાપવી અને કઢાઇને પાછી ચુલે ધીમે બળતે મુકી ઘી કકડીને ધુંમાડો નીકળેને માહે છુટી છુટી સમાય તેટલી રોટલી મુકી એક પડ ફીકું લાલ થાયને ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢીને ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંગી આટા જેવો ભુકો કરવો. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને તેમાં રોટલીનો ભુકો બધો નાખી ચમચથી ઘણો બરાબર ભેળીને પછી રોટલી તળતાં વધેલું બધું ઘી એમાં મેળવવું. તે પછી બધાં ઇડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તદ્દન પતળાં કરીને એમાં ગોલાબ સાથની બધી કેસરને બરાબર મેળવવી અને તપેલીમાનો શીરો ઠંડો થાયને તેમાં એ ઇડાંને ચમચથી સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને ચુલે પુરતા ધુંગાર ઉપર તપેલી મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને હેઠે કે બોરદુપર વળગીને ભાંગડા થવા દેવા નહી. અને મલીદો સેજ કઠણ જેવો થાયને ઉતારી ઉપર બધી એળચી જાયફળ ભભરાવી તળેલી બદામ પસ્તાંના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંથી બે ભાગને ઉપર ભભરાવી મલીદામાં મેળવીને કાઢયા પછી બાકી રહેલી એક ભાગ બદામ પસ્તાંને

મલીદાની ઉપર ભભરાવવી આમ્મે મલાંદો મજાહનો ઇડાંપાકના જેવા થાય છે.

મલીંદો ઘણો સરસ.

સાજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૧ાા, સાજી મેદા ખાંડ રતલ ૧, મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો સોજી ઝીણો રવો તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦ાા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; નવી બદામની બીજ; ભાજેલાં નવાં પસ્તાં તથા સાજી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, ખાખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તાળો ૧, છુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૨૨, સાજું તાજું દુધ શેર ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, ગાલાબનું ઍસૅન્સ ચમચી ૨.

દરાખને સાફ કરી ધાઇ લુછીને કોરડી કરવી. બદામ પસ્તાંને છાલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધાઇને કોરડી કરવી આટા તથા રવાને આળા બેઉને ભેળી તેમા એક પાશેર ઘી મેળવી દુધ નાખીને મુસળાયા વગર આટો બાંધી તેના આઠ ભાગ કરીને તેની હથેલીની ઉપરજ પાણી ઇંચ જેટલી જાદી રોટલી થાપવી. પછી માટી કઢાઇમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં રોટલીને ફીકી બદામી રંગની તળી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંજીને આટા જેવા ભુકો કરવો. પછી એજ ઘીમાં બદામ, પસ્તાં તથા દરાખને જુદું જુદું તળવું. ખાંડને સાજી તપેલીમાં દોઢ પાશેર પાણી સાથે ચુલે મેલી ખાંડ પીગળે અને એક જોશ આવેને ઉતારી તદન કલઇવાળી તપેલામાં ગાળીને શીરાને તદન ઠંડો થવા દેવો. ત્યાર બાદ મેવો તળેલાં ઘીમાં રોટલીના ભુકાને ધીમે બળતે લાલ તળી તે ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી ઉતારીને તુર્તજ શીરામાં ભેળી દેવો. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી શીરા સાથના રોટલીના ભુકામાં મેળવી કૅરવેસીદ નાંખી ઇંગારે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારે મુરબ્બાના કટકા નાખવા અને મલીદા જેવું કઠણ થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવવો. ગમે તો બધો ઑરેંજનો મુરબ્બો લેવા નહી પણ ક્રીસ્ટોલાઇજ્ડ ફ્રુટના અથવા ચીનાઈ ચવચવના મુરબ્બાના કટકા અડધો ભાગ લેવા. એ મલીદો ઘણો સરસ થાય છે.

મલીદો દુધમાં.

ભેળ વગરનું સોજું તાજું દુધ શેર ૨॥, સોજું ઘી તથા સોજી મેદાખાંડ દરેક શેર ૧॥, ઘરનો દળેલો ઘઉંનો મેદો તથા ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦॥, નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, ચીનાઈ ખડી શાકરના ઝીણા કટકા શેર ૦।, એળચી તોળો ૧।, જાયફળ તોળો ૦॥, તાજાં ઈંડાં ૧૨, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. આગે વીવીધ વાંનીમાં બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇ કપડાંથી લુછીને કોરડી કરવી. મેદા તથા રવાને કલઇવાળા ખુનચામાં ચાળી તેમાં એક પાશેર ઘી ભેળી પાણી નાખીને ગુંદયા વગર એમજ આટો બાંધીને જાદી જાદી રોટલીઓ વણી ઠીકરાંપર ભુંજીને ગરમ હોય તેટલાંજ બધી ભાંજી હથેલીથી બધું બરાબર ચોળીને જાદા રવા જેવું કરવું, અંદર જગાખી કટકા રાખવા નહી. પછી એક મોટી કલઇવાળી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું જસ ધીમું કરીને માહે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને તુર્તજ ઉતારી ચમચથી બધી સ્લાઇસ જલદી કાઢી લેવી. પછી ઘી તદન ઠંડું થાયને ઈંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરીને ઠંડાં પડેલાં ઘીમા સારીકાની મેળવવી અને ખાંડમાં કચરો હોય તે બરાબર કાઢી સોજી કરી દુધને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી ચુલે ઉંધાડું મેલી કકરો પડેને અંદર ખાંડ બરાબર મેળવીને પછી માહે રોટલીનો ભુકો ભેગી દાળ સાથનું ઘી મેળવીને અંગારે મેલી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદો તૈયાર થવા આવેને ઉતારવાની જરા અગાઉ ફરતો ગોલાબ રેડી તે માહે ભેલીને ઉતાર્યાં પછી બાકીનો બધો સામાન મેળવીને મલીદો કાઢીને પછી છેલ્લે મલીદાની ઉપર તળેલી સ્લાઇસ ભભરાવવી ઘરનો દળેલો મેદો તથા રવો નહી હશે તો પછી તેને બદલે મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પેહલાં નંબરનો બારીક રવો પણ ચાલશે.

મલીદો પાંઉનો.

સોજું પોરબંદરનું ઘી તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૧૫, નવી બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક તોળા ૫, એળચી તોળો ૦॥।, જાયફળ તોળો ૦।, ભેળ વગરનું સોજું તાજું દુધ શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦॥.

એળચીને છોલી જાયફળ સાથે બારીક છુંદવી. આજે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સાફ કરી ધોઇ જુદી કોરડી કરીને પછી કલઇવાળી મોટી કઢાઇમાં ઘી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉઘાડું મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બદામની સ્લાઇસ નાખી ઝાંઘરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી વગર થોભવે જલદી ચમચથી બધી કાઢી લઇને કઢાઇને પાછી ચુલે મેલી તેમાં દરાખને તળીને ઉતારીને માહેથી કાઢી લેવી. પાંઉને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી નચવીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખીને ભુકો કરવો અને ઘીવાળી કઢાઇને પાછી ચુલે મેલી ઘી કકડેને ધંગારે રાખી માહે પાંઉનો ભુકો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ રંગનું તળાયને તુર્ત ઉતારાને સોજી થાળીમાં ઘી સુધાંજ બધું કાઢી લઇ કાંસીયાનાં તળાયાંથી વાટીને પછી કલઇવાળી સોજી તપેલીમાં નાખ્વુ. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને તપેલીમાં રેડી ધીમી આંચે ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદો કઠણ થાયને ગોલાબ ભેળાને ઉતાર્યા પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. એ મલીદો મજાહનો થાય છે.

મલીદો મુઠીયાંનો ફરમાસુ.

સોજી ખાંડ શેર ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૧॥, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ઘરનો દળેલો ઘઉંનો ઝીણો મેદો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એ બેમાંનુ જે તે એક રતલ ૦॥, એળચી તોળો ૧॥ તથા જાયફળ

તોળો ૦॥ એલ છુંદેલું, તાજાં ઇડાં ૧૫, ઘણો સોજો ગોલાબ પાઇંટ ૦॥, સોજું પેારબંદરનું ઘી તથા સોજું તાજું દુધ ખપ મુજબ.

એક કલઇવાળા સોજા ખુનચામાં આટો તથા રવો ચાળી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવીને માહે તે ભેળીને પછી એક પાશેર ઘી મેળવી ખપતું ખપતું દુધ નાખી ગુંદયા વગર અમથોજ આટાની કાની બાધી તેમાંથી મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલો લઇ તેનો ગોળો કરી વેરઇ જાય નહી માટે મુઠીથી દાબી દાબીને મજાઇનાં કડણુ લંબ ગેાળ બધાં મુઠીયાં કરવાં. પછી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે કકડાવીને તેમાં મુઠીયાંને બદામી રંગનાં કકરાં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી વગર થોભવે ગરમ ગરમનેજ ખાંડણીમાં નાખી બારીક ભુકા જેવું છુંદવું, જાડુ રાખવું નહી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઈ નુછી તદન કોરડી કરીને આખાં તળીને છુંદવી અથવા સ્લાઇસ કાપીને તળવી અને એક સોજા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ખાંડનેા સેજ ચાસવાળેા શીરો કરી તેમાં મુઠીયાંનો ભુકો તથા તળેલાં ઘીમાંથી અડધા શેરને આસરે માહે રેડી ઇંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને મલીદો સુકો થાયને ગોલાબ ભેળા તે સુકાયને એળચી જાયફળ નાખીને ઉતાર્યા પછી બદામ ભેળવી.

મલીદો સ્પંજકેકનો.

બે ત્રણ દીવસનું વાસી સ્પંજકેક રતલ ૦॥, સોજું ઘી તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦, નવી બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, એળચીના દાણા તથા ખોખરી કીધેલી ફેરવેસીદ દરેક તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥ તાજાં ઇડાં ૬, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુંછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી ઘીને કલઇવાળી કઢાઇમાં કકડાવી તેમાં બદામ દરાખ જુદું જુદું

તળીને કાઢી લઇ સ્પંજનો આટા જેવો ભુકો કરી તેને ધીમાં ધીમી આંચે લાલ તળવો, પણ સેજબી કરપાય નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખવી. અને લાલ થાય કે તુર્તજ ઉતારીને બીજાં વાસણમા કાઢી લેવો. ત્યાર બાદ દુધમાં ખાંડ મેળી કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં તળેલો સ્પંજનો ભુકો મેળી ઇંડાને ભાજી ખાવાના કાટાથી દાળને ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે મેળવીને ધંગારે મુકી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદા જેવુ થાયને ગોલાબ મેળી જરા વારે ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા મેળવું.

મલીદો સાધારણ.

ઘરનો દળેલો ઘઉંનો ઝીણો મેદો તથા ઝીણો રવો બેઉ મળી રતલ ૦॥, સોજી મેદા ખાંડ જેને મનીદા ખાંડ પણ કહે છે તે તથા સોજું ઘી દરેક રતલ ૦॥, નવી બદામની બીજ; કીસમીસ દરાખ તથા ખડી ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કટકા દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧, જાયફળ તથા બોખરી કીવેની કૅરવેસીઃ દરેક તોળો ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

બદામને છોલી બબે કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સાફ કરી બધુ ધોઇ કોરડું કરી એક ભાગ જેટલું ઘી જુદું રાખી બે ભાગ ઘીને કઢાઇમાં કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ દરાખને જુદું જુદું રીકું લાલ તળી કાઢવુ. તે પછી આટા તથા રવાને એક સોજા ખુનચામાં ચાળી પેલું જુદું રખેલું એક ભાગ જેટલુ ઘી માહે મેળવીને ગુંદયા વગર એમજ ઠંડાં પાણીથી આટો બાંધીને તેની હથેલીની ઉપરજ જાદી જાદી નાની રોટલીઓ થાપવી અથવા વણવી અને ઠીકરાને ચુલે મુકી ને ગરમ થાયને તેની ઉપર રોટલીઓને ભુંજીને ગરમ હોય તેટલાંજ તેને ભાંજીને ભુકો કરી દોરીનો ચાળણો હોય તો તેમાથી ચાળવુ અથવા થાળીમાં નાખી ઉફણીને જાડું રહે તેને પાછું એમજ ભાંજીને આટા જેવું કરવું, અંદર કટકા રાખવા નહી. ત્યાર બાદ ખાડને અડધા શેર પાણીમાં પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીનાં ભીનવીને નીચવલા કપડાંથી ગાળીને પકી તેનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી બદામ દરાખ તળાયા પછી બાકી વધેલું ઘી હોય તેને શીરામાં નાખી રોટલીના આટાને

માંહે બરાબર મેળવીને ઇંગારે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી કઠણ થાય અને ઘી છુટું પડેને બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારી થાળ વા રકાબીમાં કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. એ ખાંડનો મલીદો સફેદ થાય છે માટે સેજ રતાસપર કરવો હોય તો સોજી બનારસી લાલ ખાંડ લઇ તેમાં એક છડું કોટળાં સુધાંજ ભચડીને પાણી રેડી નીતરો શીરો કરીને ઉપલીજ રીતે એનો મલીદો કરવો બદામ દરાખ તળવામાં ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં એક પાશેર બીજું ઘી વધારે નાખીને તેમાં બદામ દરાખ તળીયા પછી બાકી ઘી રહે તેમાં રોટલીનો ભાંજેલો આટો નાખી ઇંગારે મેલી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા લાલ રંગનો તળીને તેમાં ઉપર લખેલી સફેદ મેદા ખાંડનો શીરો રેડીને પછી ઉપર મુજબ મલીદો બનાવ્યાથી તે મલીદાના જેવો નહી પણ કાંઇ જુદાજ મજાહનો ટેસ્ટનો થાય છે.

મલીદો સોજો.

ઘરનો દળેલો ઘઉંનો મેદો તથા ઝીણો રવો દરેક ટીપરી ૧, સોજી મેદા ખાંડ શેર ૧।, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ০॥, ચીનાઇ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા શેર ০।, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જાયફળ તોળો ০॥, તાજાં ૧૨ ઇંડાંની દાળ, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, સોજું ઘી તથા દુધ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી બબે કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપી સોજી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાંથી ધું માડો નીકળે ત્યારે માહે બદામ તથા દરાખને જુદું જુદું તળી કઢવું. રવા તથા મેદાને સોજા ખુનચામાં ચાળી તેમાં દોઢ પાશેર જેટલું કાચું ઘી ભેળી ખપતું ખપતું દુધ નાખી વગર ગુંદવે કઠણ બાંધી તેની પાપડી જેટલી નાની પણ પોણી ઇંચ જાડી રોટલીઓ વણી બદામ દરાખ તળેલા ઘીને પાછું ચુલે કકડાવીને તેમાં એ રોટલીઓને કકરી બદામી રંગની તળીને ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંજીને બારીક ભુકો કરી માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી પછી ખાંડને એક પાશેર પાણીમા પીગળાવી કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળીને જરા ટાઇટ શીરો

કરી તળેલાં ઘીમાંનુ એક શેર જેટલું રેડી માહે રોટલીનો ભુકો મેળવી ધંગારે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ઘટ થાયને દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને ઉપરથી ફરતી રેડીને અંદર મેળવી દઇ ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડી મલીદો તૈયાર થાયને ગોલાબ ભેળીને બે ત્રણ મીનીટ પછી બાકીનો સામાન મેળવીને ઉતારવું.

મસાલો ગરમ.

કોઇ પણ પકવાંન તૈયાર થયા પછી તેમાં મખવાસ માટે ભભરાવવા સાધારણ ગરમ મસાલો બનાવવો હોય તો એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગ ત્રણેઉ સરખે વજને લઇને તેમાંનો ભીનાસ દુર કરવા તડકે મુકવું અથવા ઘણાજ સેજ ધંગાર ઉપર ઠીકરાંને ગરમ કરી તેની ઉપર નાખી કોરા સફેદ કાગજના કટકાનો ઢુચો કરી તેવડે ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારમાં કાઢી લેવું, ભુંજવું નહી. પછી સોજી ખલમાં ઘણુંજ બારીક આટા જેવું છુંદવું અથવા તદનજ સુકા કોરડા પાતાની ઉપર એવુંજ બારીક વાટવું એ મસાલો બીજી રીતે બનાવવો હોય તો તેમાં એળચીના દાણા, તજ, લવંગ, જીરૂં, શાહજીરૂં, જાયફળ, જાવંત્રી અને મરજી પડે તો આખાં કાળાં મરી એ સઘળું સરખે વજને લઇ ઉપર મુજબ તડકે અથવા ધંગારે સેકીને એમજ છુંદવો અથવા પાતા ઉપર આટા જેવા બારીક વાટવો.

મસાલો ચાવલ તથા ખીચડીનો.

તજનાં ઝીણા કટકા, એળચી, લવંગ તથા સોજાં મોટાં બાદીયાંનના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૧ તથા આખાં કાળાં મરી તથા ચુંટેલું નવું જીરૂં દરેક તોળા ૪ લઇ એ સઘળાને સાથે ભેળી ચપટ કાચના બુચની સીસીમાં ભરી રાખવું અને ચાવલ તથા ખીચડીમા ખપ મુજબ નાખવું.

મસાલો ધાણાજીરાંનો.

સોજા નવા ધાણા પાયલી ૨, આખાં કાળાં મરી તોળેલાં શેર ૧॥, આખું નવું જીરૂં તોળેલું શેર ૧, બાદીયાન તોળેલું શેર ૦॥, આખી રાઇ; મેથીના દાણા; ગોવાનાં સોજાં લાલ મરચાં.

ખસખસ તથા તમાલપત્ર દરેક તોળેલું શેર ૦।, તજ તથા લવંગ દરેક તોળા ૪.

તજ, લવંગ તથા મરીને લાલ ભુંજવું નહી પણ જરા સેકીને ભીનાસ દુર કરવો. બાકીના બધા સામાનને ચુંટીને ચુલે ધીમે બળતે મોટાં ઠીકરાં ઉપર જુદું જુદું લાલ ભુંજીને ઘંટીમાં ઘણું બારીક જુદું જુદું દલવું અથવા ઉખડી હોય તો તેમાં છુંદવુ અને તે નહી હોય તો પછી મોટી લોઢાંની ખલમાં બારીક છુંદીને તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળીને જાડું વધે તેને પાછું ઠીકરા ઉપર ગરમ કરીને પછી છુંદીને ચાળવું.

બીજી રીતે ધાણાજીરાનો મસાલો બનાવવા માટે સોજા નવા ધાણા ભરેલા શેર ૨, હળદના ગાંઠીયા; આખાં કાળાં મરી; આખું જીરૂ: સોજી નવી ચણાની દાળ તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦॥, સોજા ઘઉં તથા સોજા સુકાં મરચાં દરેક શેર ૦।, આખાં રાઇના દાણા; મેથીના દાણા; બાદીયાંન; તમાલપત્ર; લવંગ; શાહજીરૂં; ખસખસ તથા રીયલ મોસંબીની સુકી છાલ દરેક નવટાંક, જાયફળ તોળો ૧॥, એળચી તથા તજ દરેક તોળો ૧.

મોસંબીની છાલને એક દીવસ અને એળચી, લવંગ તથા, તજને થોડા કલાક તડકે મુકીને પછી એમજ ઘણું બારીક છુંદીનો તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું એકઠું છુંદીને ચાળવું. પછી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી એ તથા બીજા બધાં સામાનને ચુલે ધીમે બળતે ઠીકરાં ઉપર જુદું જુદું લાલ ભુંજીને ઘંટીમા જુદું જુદું દલવું અથવા ઉખડી યા મોટી લોઢાંની ખલમાં ગરમ ગરમનેજ છુંદી ઉપર મુજબ ચાળી જાડું રહે તેને પાછું સેકી ચાળી બધું ભેળવું અને ઠંડું પડેને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. પણ બદામ આખી બરાબર ભુંજાશે નહી માટે તેની છાલ સાથેજ આડી બારીક સ્લાઇસ કાપીને કકરી ભુંજવી.

મસાલો ધાણાજીરાંનો સરસ.

સોજા નવા ધાણા પાયલી ૨, આખું જીરૂં તથા સોજાં ઠુમકાં સુકાં મરચાં દરેક તોળેલુ શેર ૧॥, સોજું નવું સુકું કોપરૂં શેર ૧,

ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા તથા ચીનીકબાલા દરેક શેર ૦ાા, સોજી ખસખસ તથા બાદીયાંન દરેક શેર ૦ાા, તમાલ-પત્ર; આખાં કાળા મરી; શાહજીરૂં; રીયલ મોસંબીની સુકી છાલ; રાજાપોરી હળદના સુકા ગાંઠીયા; નાકકેસર, ત્રીફળ તથા આખી રાઇ દરેક શેર ૦ા, મેથીના દાણા તથા માઇપત્રી દરેક નવટાંક, લવંગ તોળા ૪, જાવંત્રી તથા તજ દરેક તોળા ૩, જાયફળ તથા એળચી દરેક તોળો ૧ાા, નીમક માપેલું ટીપરી ૧, અને તોળેલું હોય તો રતલ ૦ાા, સોજી બદામની નરી બીજ શેર ૦ા, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છાલ સાથેજ નુંછી આડી બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને કોપરાંને નુંછીને તેની એકેક ઇંચ લાંબી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને એ બેઉને ઠીકરાં ઉપર જુદું જુદું કકરૂં ભુંજીને હલકે હાથે મોટી ખલમાં ઘણુંજ બારીક છુંદવું અને ખસખસને ચુંટી લાલ ભુંજી તેલ નીકળે નહી તેમ એને પણ એજ રીતે ભુંજીને હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદવી. એળચીના દાણા, લવંગ, તજ, જાયફળ તથા જાવંત્રીને ભુંજવું નહી પણ તડકે મુકી તેમાંનો ભીનાસ દુર કરીને એ બધાને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. મોસંબીની છાલને એક દીવસ પુરતાં તડકાંમાં મુકી તેમાં ભીનાસ હોય તે સુકાઇને ઘણી કકરી થાયને બારીક છુંદવી. મરચાના ડીચકાં કાઢી કપડાંથી નુછી એને તથા રાઇ, મેથી અને ચણાના દારીયાને બેઉ હથેલીને સેજ ઘી ચોપડી તેવડે ચોળીને જરા ઘી લગાડી એ બધાંને જુદું જુદું મોટાં ઠીકરાંને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેપર નાખીને નાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજીને ગરમ ગરમનેજ ઉખડીમાં નાખી ઘણું બારીક છુંદીને તારની બારીક ચાળણીથી ચાળવું અને જાડું વધે તે જુદું રાખવું. તે પછી બાકી રહેલી બધી ચીજને એજ રીતે પણ ઘી લગાડયા વગર એકેકને જુદી જુદી ભુંજી છુંદીને ચાળવી. તે પછી ચાળતાં જે જાડું બધું એકઠું થયું હોય તેને ઠીકરાં ઉપર સાથેજ પાછું ગરમ કરી છુંદીને ચાળીયા પછી બાકી રહે તેને ફરી એક વાર એમજ કરી છેલ્લે જે જાદી કાંકરી જેવું થોડું રહે તેને ફેંકી દેવું અને એ બધું છુંદેલું તદન ઠંડું થાયને નીમકનાંથી કચરો કાઢી સાફ કરી બારીક છુંદાને મસાલામાં નાખી હાથવડે બધું સારીકાની ભેળાને કોડીની

અથવા લપેટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધવુ. એ મસાલો ઘણા સામાનનો બનાવવો હોય તો તેને દલાવવોજ જોઇયે પણ થોડા સામાનનો બનાવવો હોય તો લોઢાંની ખલમાં છુંદાશે. એ મસાલો ઘણો સરસ થાય છે અને આઠ આનાની ઉપર એક રતલ થવા જાય છે.

મસાલો ધાણાજીરાંનો સરસ ર જો.

મોટા કાંદા; નવા ધાણા તથા જીરૂં દરેક તોળેલું શેર ૧, સોજી બાજરી અડધો શેર એટલે માપેલી ટીપરી ૧, અને તોળેલી હોય તો શેર ૧, સોજાં ઘઉ; પતની ચોખા તથા નવી ચણાની દાળ દરેક ભરેલું શેર ૦। અને તોળેલું હોય તો શેર ૦॥ એટલે તોળા ૧૪, સોજા સુકા ડુનકાં મરચા; સોજું સુકું નવું કોપરૂં તથા ખસખસ દરેક તોળેલું શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ; સોજા સુકા હળદના ગાંઠીયા; મેથીના દાણા તથા આખાં કાળા મરી દરેક તોળેલું શેર ૦।, આખા રાઇના દાણા તોળા ૫, સોજું મોટી કળીનું સુકું લસણ નવટાંક, બાદીયાંન તોળા ૨॥, શાહજીરૂં તોળા ૨, એળચીના દાણા; તજ; લવંગ; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧॥, દગડફુલ; હીંગ તથા ચીનીકબાલા દરેક તોળો ૧, કરીલીમનાં મોટા સુકાં પાદડાં ૩૫ અને તોળેલાં તોળો ૦॥, સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

બધા સામાનને ચુંટીને સોજો કરવો. કરાલીમનાં પાદડાં લીલાં હોય છે માટે તેને વોઈ સાફ કરી લુછીને કોરડાં કરી રકાબીમાં પાંથરીને તડકે મુકવાં અને બરાબર સુકાઇને કકરાં થાયને ઉપલે હીસાબે ગણી અથવા તોળીને લેવા. બદામને છાલ સાથેજ લુંછીને તેની આડી જાડી સ્લાઇસ કાપવી. કોપ ને લુછીને તેની બધી અકેક ઇંચ લાંબી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી. કાંદા તથા લસણને છોલી બેઉનો રાઇના દાણા જેવો ઝીણો સરખો ભુકો કાપી તદન કલઇ ભરેલી ત્રાંબાની થાળી અથવા ઍલ્યુમીનીયમની યા ઍનેમલની મોટી થાળીમા પાંથરીને પુરતા તડકામા સુકવું પણ થાળીને વળગી જાય છે માટે વારંવાર તળે ઉપર કરીને ફેરવ્યા કરવું અને અંદરનો પાણીનો ભાગ સુકવીને તદન સુકું વવરૂં કરવું. પછી એક મોટી સાફ લોઢીને મોટા ચુલા ઉપર ધીમી આંચે અથવા ગામઠી કોલસાના ચુલારે

મુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર કરીલીમ નાખી સફેદ કોરાં કાગજના ડુચાવડે ફેરવ ફેરવ કરી સેજ શીકા પીળા રંગનાં કકરાં ભુંજાયને કાઢીને સોજી પીતળની ખલમા નાખી ઘણાજ બારીક પાઉડર જેવાં છુંદવાં. બેઉ છયેલાને સેજ તેલ લગાડીને તેપર ખસખસને ચોળીને પછી લોઢીની ઉપર લાલ ભુંજી તેલ નીકળે નહી માટે હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદવી, બદામ તથા કોપરાને પણ સેજ તેલ લગાડી ખસખસનીજ કાની એ બેઉને પણ જુદુ જુદું ભુંજી તેમજ હલકે હાથે બારીક છુંદવું. પણ એ ત્રણે ચીજને ચાળવી નહી, તેથી ચાળણીને વળગી જાય છે. હીંગના ચણા જેટલા કટકા કરી સેજ તેલનો હાથ લગાડી લોઢીપર મુકી નાના તવાથાવડે ફેરવ ફેરવ કરવી અને એનો કાળો રંગ બદલાઇને છોકો રતાસ પકડે અને મજાહની કકરી થાયને પીતળની ખલમાં હલકે હાથે ઘણી બારીક છુદીને પછી છેલ્લે ખલમાં બતાથી વાટીને પાઉદર જેવી કરી તારની બારીક ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તેને પાછુ એમજ છુદીને ચાળવુ કાંદા તથા લસણ બેઉને સાથેજ ઠીકરાં ઉપર હીંગનીજ કાની ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજી તેમજ છુંદીને ચાળવું. એળચી, જાયફળ, જાવંત્રી, તજ તથા લવંગને ઘણુંજ સેજ તેલ લગાડીને બધું જુદું જુદું ધીંગારે લોઢીપર મુકી ફેરવ્યા કરી અંદરની ભીનાસ દુર કરવા સેજ તાપ લગાડવો, ભુજવું નહી, કારણ ભુંજયાથી તેનો સોડ્ડમ નીકળી જાય છે. તે પછી એ બધાંને પણ હીંગની કાની છુંદીને ચાળવું. ચોખા, ઘઉં તથા બાજરીને તેલ લગાડયા વગર એમજ જુદુ જુદું લાલ ભુંજી ગરમ હોય ત્યારેજ ઉખડી હોય તો તેમાં અને તે નહી હોય તો લોઢાની મોટી ખલમા સમાય તેટલુ બે ત્રણ વખત મલીને બધું છુદી ચાળીને જાડું રહે તે બધું એકઠું કરવું અને બધા ચાળેલાં સામાનને એક કલઇ ભરેલા મોટા તદન સાફ ટોપડા ખુમચામા નાખવો. ત્યાર બાદ બાકી રહેલા બધા સામાનમાથી એકેક લઇ તેલનો સેજ હાથ લગાડી ઉપર મુજબ જુદું જુદું લાલ ભુજી બારીક છુંદી ચાળીને બાકી રહેલું જાડું એકઠું થાય પછી તે બધાંને લોઢીની ઉપર નાખી તેની ઉપર જરા તેલના છાંટા છાટી તવાથા વડે ફેરવ ફેરવ કરવું અને બરાબર ગરમ થાયને તેને પાછું છુંદી ચાળી બાકી જાડું રહે તેને પાછું લોઢીપર ગરમ કરી છુંદીને

ચાળવુ. તે પછી છેલ્લે ઝીણી કાંકરી જેવું જરા રહે તે ફેંકી દેવું. દગરફુલ છુંદવામાં ચીવટ લાગે છે માટે તેને બરાબર ભુંજવાં જોઇયે. જેથી સામાનને તેલ લગાડીને ભુંજવા લખેલું છે તેને ઘણું સેજ તેલ લગાડવું, જરાથી વધારે લગાડવું નહી, તેમજ એકદમ ઘણુંજ લાલ પણ ભુંજવું નહી. બધો મસાલો ભુંજી છુંદીને તૈયાર કીધા પછી બધાને બરાબર મેળવો, પણ બદામ તથા કોપરૂં જરા ચીવટ જેવું હોવાથી તેના ગાંગડા બધા મસાલામાં બરાબર ભેળાતા નથી માટે બેઉ હાથની હથેલીવડે ચોળી ચોળીને તેને બધાંમાં બેમાલુમ મેળવવું જોઇયે. બધો મસાલો તદન ઠંડો થાય પછી સાફ બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને તેની ઉપર કપડું બાંધવું. એ મસાલો ઘણો સારો થાય છે. ઉપલા બધા સામાનનો છુંદીને તૈયાર કીધેલો મસાલો પાંચ રતલ થાય છે. બાહેરગામોમાં પથરની ઉપર પતળી પોપડી જેવુ બંધાય છે તે તદન સુકાયલું હોય છે તે ઉપરની બોરદુથી કાળા રંગનું રહે છે અને તેને પથરપરથી છરીવડે ઓખ્ખીને કાઢે છે ત્યારે પથરને વળગેલું પડ તદન સફેદ નીકળે છે અને એને દગરફુલ કહે છે. એ દગરફુલ ગાંધીને ત્યાંથી મલે છે.

મસાલો માછલી તળવાનો ગ્રામઠી.

સુંટેલું નવું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, લસણુની મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, કાળાં મરીના દાણા ૧૦, તાજું ઇંડું ૧પ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા કુમળાં ડાંખલાં લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરવું. લસણને છોલવું. પછી બધા સામાનને સાફ સુકા પાતા ઉપર બારીક પીસી એક કરીને ભાંજી ખાવાના કાટા વડે સારીકાની દોહવીને મસાલો ચોપડાય તેવો કઠણ થાય તેટલું થોડુંજ ઈંડું માહે ભેળવું અને કોઈ પણ તાજી માછલી ભુંજવી અથવા તળવી હોય તેની બાહેરની બોરદુ ઉપર છરીવડે સફાઇથી એ મસાલો બધે એક સરખો જરા જાદો જેવો ચોપડવો. પણ માછલીનાં પેટાંમાં ભરવા અથવા ચીરીને બે ફાડચા કીધેલા હોય તે માછલીની અંદરના ચીરેલા ભાગમાં ચોપડવા માટે કોથમીર,

મરચાં, જીરૂં, લસણ તથા મરી ઉપર લખ્યા જેટલુંજ લઇ તેજ રીતે સોજુ કરી ચાચોગ કાઢેલી બે તોળા આમલી સાથે પીસવુ. પણ એમાં મરી, હળદ તથા ઇંડું લેવું નહી. ઉપર લખેલોજ બેઉ મસાલો હમેશ સાધારણ વપરાય છે. પણ માછલીની ઉપર ચોપડીને તળવા માટે ગમે તો હેઠે મુજબનો મસાલો પણ બનાવો.

છોલેલા કાંદાના બે તોળા કરના તથા છોલેલી લસણની મોટી ચાર કળીને તદન કોરડા સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવુ અને સોજાં ખારાં કડણ દહીને કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધીને તેમાંનુ બધું પાણી ભચડીને કાઢી નાખ્યા પછી તોળીને તે બે તોળા દહી લઇ કાંદાવાળી મેળવણીમા મેળીને પછી ઘટે તેટલો ચોખાનો અથવા ચણાનો આટો મેળવી ચોપડાય તેટલી કડણ મેળવણી કરીને પછી છરીવડે માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર જરા જાડુ જેવુ પડ બચેથી એક સરખું ચોપડીને પછી મસાલો નીકળી જાય નહી તેમ લોઢીની ઉપર કકડાવેલા ઘીમા સંભાળથી તળવા મુકવું અને હેઠેનુ પડ ફીકા લાલ રંગનું તળાયને ઉતારી માછલીને લગાડેલો મસાલો લોઢીને વળગીને માછલીપરથી નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી તાવેથાવડે ઉપાડીને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળવું.

મસાલો માછલા તળવાનો વેલાતી.

સોજું દુધ પાશેર ૦ાા, તાજું ઇંડું ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો અથવા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલા તળવાની દોઢ બે કલાક અગાઉ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ ફેંકડીને તેમાં નીમક તથા દુધ ભેળી ગાંગડા થાય નહી તેમ માંહે આટો મેળીને ચોપડી શકાય તેટલી જરા કડણ મેળવણી કરવી અને માછલીની ઉપર લગાડતી વેળા મેળવણીને પાછી મેળીને પછી આખી માછલી હોય તો તેનાં એક પડની ઉપર છરીવડે એનું બચેથી એક સરખુ જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને પછી લોઢીની ઉપર પુરતું ઘી નાખી ચુલા ઉપર મધ્યમ બળતે મેલી તે બરાબર કકડેને મસાલો લગાડેલું પડ પહેલે તળાય

તેમ માછલીને લોઢીપર મુકીને પછી તુર્તજ માછલીની ઉપરનાં ખાલી પડની ઉપર એમજ છરીવડે મસાલાની મેળવણીને સરખી ચોપડીને લોઢીની હેઠે ઘણી ધીમી આંચ રાખી અને હેઠેનું પડ થોડા લાલ રંગનું તળાયને લોઢીને ઉતારીને પછી માછલીને તવાથાથા ફેરવી નાખવી અને લોઢીને પાછી ચુલે મુકી બીજુ પડ એમજ તળાયને કાઢી લઇ એ માછલીને ગરમ ગરમ ખાવી કારણ ઠંડી થયા પછી એ માછલીને પાછી ગરમ કરતા મસાલો લગાડેલુ પડ ઉપરથી છુટું પડી જાય છે અને પછી એ માછલી ખાવામાં સારી લાગતી નથી. એ માછલીનાં માસનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે. ઉપલો મસાલો મોટા બે છમણા માટે પુરતો છે.

માખણનું ઘી બનાવવાની રીત.

સોજુ પાણી વગરનું કઠણ માખણ લેવુ અને તેને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ધીમે બળતે દેવતાપર મુકી તેમા એક મુઠી ભરી નીમક તથા ખાવાના પાકાં પાન ચાર પાચ નાખવાં માખણની અંદરનો છારીવાળો પાણીનો ભાગ બધો બળી જાય છે ત્યારે તે તપેલામાં કકડવા માંડે છે અને તપેલીની ફરતી કીનારાપર ઘીમા મેલનો લાલ પોપડો થાય છે અને પછી તે હેઠે બેસતો જાય છે તે પછી વધુ વખત ચુલે રાખવું નહી. કારણ પછી ઘી બળીને લાલ થવા માંડે છે. માટે એમ થાય કે તુર્ત ચુલાપરથી તપેલી ઉતારી પાડવી અને જરા ગરમ હોય ત્યારે જે વાસણમાં ઘી ભરવું હોય તેની અંદર ઘીને સફેદ ધોતાં કોરડાં કપડાંથી ગાળીને ઉપર બીજું બારીક કપડું બાંધી રાખ્વું અને ઘી તદનજ ઠંડું થાયને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું.

માખણ બનાવવાની રીત.

વધારે માખણ બનાવવું હોય તો ભેળ વગરનું તદન ચોખ્ખું દુધ છ શેર લેવું અને આગે વીવીધ વાનીમાં દહીં જુદી જુદી રીતથી બાંધવાનું છાપેલું છે તેમાં દહીંની મેળવણીથી બાંધવાનું છે તેમાં વાસણને દહીં ચોપડીને પછી તેમા દહીં બાંધવાનું લખેલું છે તે રીતથી દહીં બાંધવુ અને માખણ વળોવવાનુ લાકડાની મોટી ઘોળી (રવી) સાથનું તબ આવે છે જેને દોહણી કહે છે તેમા દહીં નાખ્વુ અને ગાળેલું સોજુ પાંચ શેર ફકું પાણી લઇ તેમાંથી દોઢ શેરને આસરે

દહીમાં રેડી નેતરાંનો એક આંટો થામલાને મારીને પછી એ દોરી જેને નેતરૂં કહે છે તેને રવી સાથે બે ત્રણ આંટાથી વીંટાળીને પછી દોરીના બેઉ છેડા પકડી ખેંચીને પચીસેક મીનીટ વળોવ્યા પછી બીજું એટલુંજ દોઢ શેર જેટલુંજ પાણી રેડી એમજ કેટલો એક વખત વળોવ્યા પછી બાકી રહેલું બધું પાણી માહે રેડી દઇને વળોવવું અને તબની અંદર બધું માખણ તરીને ઉપર આવશે તેને કાઢી લેવું. માખણ કાઢી લીધા પછી બાકી જે રહે તે બધી છાસ કહેવાય. છાસ ધાડી જોઇતી હોય તો વળોવવામાં પાણી આસરે એકથી પોણો શેર જેટલું ઓછું નામવું. બાટલીમાં દુધ નાખીને માખણ કાઢવું હોય તો સોજી મોટી બાટલી લેવી અને તેમાં ઉપર સુધી નહી પણ એક પાશેર જેટલું દુધ અધુરૂં ભરી ચપટ બુચ મારી કપડાંની મોટી અને ઉંચી ઉષણ કરી અથવા નમદાની જાડી ઘડી કરીને તેની ઉપર બાટલીને ઉભી ઠોકયા કરવી અને જ્યારે દુધની ઉપર માખણની ગાંગડાઓ તરી આવે ત્યારે દુધને વાસણમાથી કાઢી લઇને તેની ઉપરથી બધી માખણની ગાંગડીઓ કાઢીને એકઠું ગોળો કરવું. વધેલું દુધ પીવામાં પણ ચાલશે. બાટલીમાં સોજું દહી નાખીને અડધી ભરી ગાળેલાં સોજાં પાણીને કઠરો પાડીને ઉતારી માહે આંગળી બોળતાં સેજ કુકું જેવું લાગે ત્યારે બાટલીમાં એક પાશેર એ પાણી રેડી બુચ મારી દુધનાં માખણ માટે ઠોકવા લખ્યું છે તેમ એને પણ ઠોકી માખણ થાય તેને કાઢી લેવું.

માખુદી.

સોજું તાજું ભેળ વગરનું ભેંસનું દુધ શેર ૧, સોજો તાજો સાલો માવો તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૦।, સોજું માખણનું અથવા પોરબંદરનું ઘી તથા સોજું ઘઉંનું દુધ દરેક તોળા ૨, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તા દરેક તોળો ૧।, બારીક છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ, પસ્તાંને છોલી ઘણીજ બારીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુંછીને કોરડી કરવી અથવા આખીને ધોઇ નુંછીને જાડું છુંદવું. ઘઉંનાં દુધને નાના ત્રણ

ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભરી ઠંડાં પાણીમાં મેળવવું. માવાને ભાંજીને ભુકો કરવો. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દુધને કપડાંથી ગાળી ચુલે ઉઘાડું બળતે મુકવું અને માહે એક કકરો પડેને ચમચથી પાછું હેઠે બેસાડી દઇ ચઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછુ બરાબર મેળવીને પછી તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ ઝીણી ધારે એક માણસે ચુલા ઉપરનાં દુધમા રેડવું અને બીજાં માણસે અંદર બરાબર મેળવી દઇને ધીમી આચ કરી ઘુંટયા કરવું અને જરા વારે ઘી, ખાંડ, બદામ, પસ્તાં નાખીને ઘુંટયાજ કરી જરા ઘટ થાયને માવો ભેળીને ઘાડા દુધપાક જેવુ ઘટ થાયને ગેલાબ મેળવીને એક મીનીટમાં ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવીને કાઢવું. ગમે તો ટેસ્ટ માટે એમાં જરા વૅનીલા ઍસૅન્સ પણ છેલ્લે મેળવું.

માછલી: અંબાર; કોરમો; તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા.

આએ વીવીધ વાનીમા મછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ તાજા મોટા બે છમણા અથવા કુમળા તાજા બે હલવાને સમારીને જરા જાડી જેવી કટકીઓ કાપવી. ત્રણ ચાર મારન માછલી અથવા એટલીજ મોટી બોઇને સમારીને તેના બબે ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા. ડુમરીની મોટી ત્રણ અને નાની ચાર કટકીઓ લેવી. ગમસની મોટી ત્રણ કટકીઓ લેવી અને તેના બબે યા ચાર ચાર કટકા કાપવા. જીપટીનું બધું ચામડું કાઢી નાખીને તે બે છમણાના જેટલી લેવી અને તેની કટકીઓ કાપવી. એક વચલાં કદનો તાજો ભીંગ લેવો અને તેનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખીને પછી સમારીને ઉપરથી તે છેક હેઠે પુછડી સુધી છરીથી ચીરીને બે ફાડચાં કાપવાં. પણ એ માછલીમાં કાંટા ઘણા હોય છે માટે એના સીધા નાના કટકા કાપવા નહી પણ આડકતરા અકેક ફાડચાંના ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા પછી ઉપર લખેલા જેબી એક જાતની માછલી ખારી કરવી હોય તેને ચોખાનો આટો લગાડી ઘસ્ડીને સાફ ધોઇને પછી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. એ રીતે માછલીને નીમક લાગે તેટલાં ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદ। તથા ત્રણ ચાર મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. લસણની મોટી છુટી આઠ દસ કળીને છોલીને

બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી જીરાંને ચુંટીને સેજ બોબરું કરવું અને દોઢ પાશેર કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એકથી દોઢ પાશેર ઘી નાખીને તેમાં કાંદાને શીકા લાલ તળીને માહે લસણ મેળી ચમચથી ફેરવ્યા કરી તેનો તળાતાનો સોહડમ નીકળેને જીરૂં, કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળીને ઉતારવું. જે અરસામાં માછલીને નીમક લગાડીને રાખ્યાને બગાબર વખત થયો હોય તો પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તેમાં ધોયલી માછલી નાખી ચમચથી બગાબર મેળીને પછી એક પાશેર અને વધારે રસ જોઈતો હોય તો દોઢ પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને બે કકરા પડે ત્યારે માછલી ચરી હોય તો ઉતારવી, પણ તેટલાં ચરી નહી હોય તો બરાબર ચરે પછી ઉતારી તપેલીને કાંથાપરથી બેઉ હાથે પકડીને અંદરની માછલીને ઉછાળીને કાઢવી. પણ રાખવી હોય તો ઠંડી થાય ત્યાં સુધી ઢાંકણ કાઢી નાખીને ઉપર ધોવું કપડું બાંધવું. કારણ ઢાંકી રાખ્યાથી માછલી વીસરી લાગે છે. ધોલની માછલી કુમળીજ લેવી, તો પણ તે ચરવામાં સખ્ત હોય છે માટે એ માછલી હોય તો પાણી જરા વધારે રેડીને બરાબર ચેરવવી. અબાર હોય તો તેને સમારીને તે અડધો રતલ લઈ આરો લગાડીને સોજી ધોયા પછી તેમાં જરા નીમક મેળવીને પંદરેક મીનીટ ગયા બાદ એને પકાવવા માટે બીજો બધો સામાન તો ઉપર લખ્યા જેટલોજ લેવો પણ ઘી પાંચથી સાત તોળાજ લેવું અને ઉપર મુજબ તૈયાર કરી તેમા અંબાર મેળી પાશેરમા પણ જરા ઓછું પાણી રેડવું, પણ એટલાં પાણીમા નહીજ ચરે તો પછી ગરમ પાણી અંદર સેજ રેડવું અને બરાબર ચરીને ધીપર આવેને ઉતારવી. ઘણી મોટી કોળમી હોય તો તે દોઢ કુડી લેવી અને વચલી યા નાની હોય તો મોટી દોઢ કુડી કોળમીનાં મીજાન પ્રમાણે શુમાર રાખી એ બેઉ લેવી અને કોટળાં કાઢી સમારીને અંદર કાળા દોરા જેવી નસ હોય છે તે ખાધાથી અવગુણ થાય છે માટે તેને કાઢી નાખી ઉપર મુજબ ધોઈને પછી ઘણી મોટી કોળમીને પચીસ મીનીટ અને વચલી યા નાનીને જરા ઓછો વખત ગયા બાદ બધો સામાન ઉપર મુજબ લઈને માછલીની માફકજ પણ

એને મજાહની ધીપર પકાવવી. પણ માછલીનીકાંની કોળમી જલદી ચરશે નહી માટે કોળમી જેવી મોટી નાની હોય તે પ્રમાણે પાણી નામીને બરાબર ચેરવવી. ઘણા મોટા લેવટા હોય તો તે સવા કુડી અને વચલા હોય તો દોઢ તેમજ નાના હોય તો તેના શુમારથી વધારે લેવા અને તેનાં પાંખ પુછડાં કાપી કાઢીને લેવટાની ઉપર છરી ફેરવીને સોજા કરી ડોકાં તરફથી પેડું જરા ચીરી અંદર કાડવ હોય છે તે કાઢી સાફ કરી આટો લગાડી સોજા ધોઇને પછી થોડાં નીમકમાં મેળવીને પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ માછલીનીજ માફક સામાન નાખી એક પાશેર પાણી રેડી એક કકરો પડે પછી નરમ થયા નહી હોય તો બરાબર ચેરવીને ધીપર પકાવવા. બુમલા તદન તાજા હોય છે ત્યારે મજાહના ફીકા ગોલાબી જેવા રંગના અને તદન કઠણ હોયછે તેવા ઘણા મોટા હોય તો બાર, વચલા હોય તો ચૌદ અને નાના હોય તો એ કરતાં બે ત્રણ વધારે લેવા અને આએ વીવીધ વાંનીમાં બુમલા તળેલા તાજા છાપેલા તેમાં લખ્યા મુજબ એને સમારી આટો લગાડીને ધોવા પછી નીમક લગાડીને પંદરથી વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ નાના હોય તો આખાજ રાખવા પણ મોટાના બબે કટકા કાપવા. એ રીતે નીમક લાગે તેટલાં આએ વાંનીમાં ઉપર ખારી માછલીને માટે જે સામાન લખ્યો છે તે બધો તેટલોજ. લેવો પણ ઘી એક પાશેરજ લેવું અને બધા બુમલા પાશે પાશે સમાય તેટલા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં કાંદાને તળીને તેમાં બધો સામાન નાખીને ઉતારવું અને બુમલાને ધોતાં ઘટ કપડાંથી લુછીને તદન કોરડા કરી તપેલીમાં નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે બરાબર મેળવી પાથરીને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મેલવું અને તુર્ત ખાવા હોય તો ત્રણેક મીનીટમાં અંદર કકરો પડેને ઉતારી પાડીને કાઢી લેવું પણ કકરો પડે તેટલા વખતમાં તપેલીને બુમલા વળગે નહી માટે બે વખત તપેલીને કાંથામાંથી બેઉ હાથે પકડી હલાવીને બુમલાને તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડવા. પણ તુર્ત ખાવાના નહી હોય તો ચુલે મુકી ઉપર મુજબ કકરો પાડવો નહી અને માહેલી વરાળથી બુમલા સેજ બફાયને તુર્ત ઉતારી પાડવું. પછી ખાતી વેળા પાછું ચુલે મુકી કકરો પડેને ઉતારવું. એ રીતે બે વખત ચુલે મુકયાથી બુમલા સેજ પોચા થાય છે, ઘણા કઠણ રહેતા નથી.

માછલી ખારો તાજી.

મોટો તાજો છમણો ૧, કાંદા શેર ૦|, ઘી તોળા ૫, આદુ તોળો ૦| ને વાલ ૫ એટલે છઆની ભાર, લસણની છુટી મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ઘણો જલદ સરકો નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૨, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો અથવા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાકાં ઝીણાં ટામોટાં ૧૦, નીમક તથા માછલી ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આમે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે છમણાને સમારી જાદી જેવી કટકીઓ કાપી આટો લગાડીને સાજી ધોયા પછી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી તે તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઝીણું કાપવું. જીરાંને ચુંટીને ચોખ્ખું કરવું. આદુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કાપવો. લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળવા મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાયને માહે આદુ લસણ ભેળા ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળી બધું ફીકા લાલ રંગનું થાયને જીરૂં તથા આટો મેળવી પોણો પાશેર એટલે નાના નવ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને પછી માહે અકેકની પાશે પાશે માછલીની કટકીઓ મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ હેઠે માછલી બળશે નહી માટે જરા વારે તપેલીને બેઉ હાથે કાંથાપરથી ઉંચકીને અંદરની માછલીને હલાવવી અને જરા વાર થાયને માછલીનું પડ ફેરવી નાખીને માહે ફરતો સરકો રેડી ઉપરથી કોથમીર મરચાંને ભભરાવીને નાખીને પછી ઉપર છુટાં છુટાં ટામોટાં મુકી ત્રણ ચાર મીનીટમાં ઉતારીને ખાવું. પણ તુર્ત ખાવું નહી હોય તો ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ઉપર કપડું બાંધીને પછી ઢાંકણ ઢાંકવું અને ખાતી વેળા પાછું ગરમ કરવું. તાજી બોઇ મોટી હોય તો ત્રણ અને જરા નાની હોય તો પાંચ લેવી અને તેને સમારી બબે કટકા કાપીને તેને પણ ઉપર મુજબ પકાવવી. આમે ખારી માછલી

સૉસ બનાવેલી હોય તેવી મજાહની લાગે છે માટે રાંધ્યા પછી એનો સૉસ બનાવવો નહી.

માછલી, ગોસ્ત અથવા મરઘી ઉની કીધેલી.

માછલી, મરઘી અથવા ગોસ્તને રાખીને બીજે દીને પકાવવું હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી આટો લગાડીને ધોયા પછી નીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ માછલીનાં પ્રમાંણ મુજબ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં થોડું ઘી કકડાવી તેમાં થોડું ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં તથા માછલીની કટકીઓ ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને જરા વાર ચુલે રાખવી. પછી ઉતારીને બંધ તપેલીનેજ બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડી હલાવીને માછલી ભાગે નહી તેમ તળે ઉપર કરી પાછું જરાવાર ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી ઢાંકણ કાઢી નાખવું. અને ઠંડું થાયને ઢ કવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી હોય તો તેને સોજું કરી ધોઇને એક પાશેર જેટલુ અને મરઘી યા ગોસ્ત વધારે હોય તો સેજ વધારે ઘીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં જરા નીમક તથા ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં નાખીને પછી તેમાં મરઘી યા ગોસ્ત નાખી ચમચાથી બરાબર મેળવીને પછી ઢાકણ ઢાકવું અને તપેલીમાં પાણી છુટશે તે બળીને તતરે પછી ઉતારીને ઢાંકણ કાઢી નાખી ઠંડું પડેને ઉપર ધોતું જાડું કપડું બાંધી ઠંડકમાં રાખવું. એ ત્રણમાંનું જેબી એક ઉનું કીધેલું હોય તેને બીજે દીને કોઇ પણ પકવાંન માટે રાંધવામાં લેવું.

માછલી તળેલી તાજી મસાલાની.

આખી માછલી મસાલાની તળવી હોય તો રાંમસનાં કુમળાં બચ્ચાં, મોટાં છમણાં, માગન માછલી અથવા મોટી બોઇને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે સમારીને ઉપર કાપ મુકવા નહી પણ સમારીને પેટાંની સામી બોરદુપરથી ઉભું ચીરવા માડી હેઠે પુછડી સુધી બે ફાડચાંમાં સુકા છમણાનીકાની ચીરવું અને ભીંગ હોય તો તેનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેને પણ એજ રીતે ચીરવો અને એને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધોઇ નીમક લગાડીને તેટલોજ વખત રાખવી. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં મસાલો

માછલી તળવાનેા ગામઠી છાપેલેા છે તેમાં આમલી નાખીને બનાવવાનેા છે તે મસાલેા માછલી જેટલી હેાય તેમાં પુરતેા લગડાય તેટલેા બનાવવેા અને માછલી નીમકમાં રાખ્યાને બરાબર વખ્ત થાય ત્યારે માછલીના ચીરેલા ભાગમાં ઘણેા પુરતેા લગાડીને પછી બેઉ ફાડચાંને પાછાં જોડીને સાથે વળગાવી માહે ભરેલેા મસાલેા બાહેર નીકળે નહી તેમજ ફાડચાં પાછાં છુટાં પડે નહી માટે દેારેા વીટાળીને આખી માછલીને બાંધી લેવી. પછી હેઠે માછલી તળેલી ત.જી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મેાટી લેાઢી યા પેણામાં તળવી. એ માછલીને મસાલેા ભરીને બેવડી વાળીને પછી દેારેા બાંધવાને બદલે કેળનાં પાદડાંને ધેાઇ લુંછી કેારડું કરીને માછલીની ઉપર એકવડું આવે તેટલુંજ પાદડું લઇ તેમાં વીટાળીને પછી તેની ઉપર દેારેા વીટાળીને તળેલી માછલીનેા ટેસ્ટ જુદેાજ થાય છે. ઉપલી રીતે માછલીને ચીરવાને બદલે ગમે તેા આખીજ રાખી આએ ચેાપડીમાં મસાલેા માછલી તળવાનેા ગામઠી છાપેલેા છે તેમાં માછલીની ઉપર ચેાપડવાનેા પહેલેા છાપેલેા છે તે બનાવીને આખી માછલીની ઉપર પુરતેા મસાલેા છરીવડે સફાઇથી ચેાપડીને પછી મસાલેા ડાજે નહી માટે ધીમી આંચે લેાઢીની ઉપર ઘીમાં બરાબર તળવી. ગમે તેા એજ ગામઠી મસાલામાં બીજી રીતનેા દહી નાખીને બનાવવાનેા છાપેલેા છે તેવેા બનાવીને માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર તેમાં લખેલી રીતે લગાડીને તેમાંજ લખ્યા મુજબ તળવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં મસાલેા મ છલી તળવાનેા વેલાતી છાપેલેા છે તે પ્રમાણે બનાવી તેમાં લખેલી રીતે લગાડીને આખી માછલીને ગમે તેા તેમ તળવી. ગમે તેા એ બધા મસાલામાંનેા કેાઇ પણ મસાલેા માછલીની કટકીઓને લગાડીને પણ તળવી. ગામડેનાં લેાક માછલીની કટકીઓને મસાલેા લગાડીને તળે છે તે રીતે તળવી હેાય તેા ધાણાજીરાંનેા મસાલેા લઇ તે હેાય તે કરતાં અડધી મરચાંની ભુકીને તેમાં ભેળીને પછી જલદ સરકેા અથવા ઠંડું પાણી જરા ભેળીને માછલીને ચેાપડાય તેટલેા ઢીળેા મસાલેા કરીને તેમાં ઉપર મુજબ નીમક લગાડીને તૈયાર કીધેલી માછલીની કટકીઓને સારીકાની સંડેાવીને પછી ઘી અથવા મીઠાં તેલમાં જરા કકરી જેવી તળવી. બીજી રીતના એ મસાલા માટે છેાલેલી લસણની કળી ૫, ચુંટેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી

ચમચી ૨, મોટાં સુકાં મરચાં ૨, દલેલી હળદ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ૧ ચમચી લઈ એ બધાંને જરા જલદ સરકા અથવા ઠંડાં પાણીમાં પીસીને પછી એ મસાલો ચોપડાય તેટલો કરવા માટે બીજો જરા સરકો અથવા પાણી ભેળીને ઉપર મુજબ એ મસાલામાં માછલીની કટકીઓ સંડોવીને તેમજ તળવી. પણ સંડોવતાં માછલીના કોઈ ભાગ ઉપર મસાલો લાગ્યો નહી હોય તો ત્યાં હાથવડે બરાબર ચોપડવો. ગમે તો એ બેઉ મસાલામાંનો ગમે તે એક બનાવીને આખી માછલીની ઉપર હાથવડે તે લગાડીને પછી તળવી.

માછલી તળેલી તાજી મસાલાની ૨ જી.

ઘણો મોટો છમણો ખાવામાં કુચા જેવો લાગે છે અને આએ રીતે તળવામાં તે બરાબર ચરશે પણ નહી માટે એક સાધારણ મોટો કુમળો તાજો છમણો લેવો અને હેઠે માછલી તળેલી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છમણાને સમારી આખો રાખી આડા બએ કાપ બેઉ પડ ઉપર પાડીને તેમજ ધોયા પછી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવો. તેટલા અરસામાં બે ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથના પાદડાં લઈ તેને ધોઈને કોરડું કરવુ અને લસણની ઝુડી મોટી બાર કળીને છોલવી, ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી જીરૂં, મોટાં સુકાં બે મરચાં, ચીચોરા કાઢેલી આમલી બે તાળા તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક લેવું અને એ બધા સામાનને નાના બે ચમચા ભરી જલદ સરકામા સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું અને માછલીને નીમક લગાડયાને અડધો કલાક થાયને તેમાંનુ બધું પાણી તથા નીમક કાઢી નાખીને પછી છમણાંનાં પેટામાં જરા મસાલો ભરીને પછી બાકીનાં મસાલામાંથી અડધાને છમણાનાં એક પડ ઉપર બધે સફાઈથી છરીવડે ચોપડીને પછી ચુલે પુરતા ધુંગાર ઉપર મોટી લોઢીને મુકી તેમા પાંચ તોળા જેટલું ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માછલીનું મસાલો લગાડેલું પડ પહેલે તળાય તેમ વચમાં મુકીને તુર્ત ઉપરનાં પડની ઉપર બાકીનો અડધો મસાલો ચોપડીને પછી લોઢીની ઉપર સાફ ઠીકરાંને ઉલટું ઢાંકવું. થોડો વખત થાયને ઠીકરૂં ઉચકીને તપાસવું અને માછલીનુ ઉપરનુ પડ જરા અરેલું લાગે ત્યારે લોઢીને

ઉતારીને જરાવાર ઉઘાડી રાખ્યા પછી માછલી ચુંથાય નહી તેમ તવાથાવડે સંભાળથી મસાલા સાથેજ ઉપાડીને ફેરવવી, જેમ કરતાં મસાલો લોઢીને વળગેલો લાગતો તે કાઢી લઇને પછી પડ ફેરવી નાખી તે ચરેલાં પડની ઉપર એ કાઢેલો મસાલો પાછો સરખો લગાડીને પછી લોઢીને પાછી ચુલે મેલીને ઠીકરૂં ઢાંકવું અને બરાબર ચરેને ઉતારી મસાલા તથા ઘી સાથેજ છમણો કાઢવો, પણ મસાલો કકરો થવા દેવો નહી. જો એ માછલી તુર્ત ખાવી નહી હોય તો માછલી ઠંડી થાયને લોઢીપરજ ઢાંકી રાખવી અને ખાતી વેળા પાછી ગરમ કરવી. એ માછલી ઘણી સારી લાગે છે. મોટી બે બોઇને ઉપલીજ રીતે સમારી કાપ મુકી મસાલો લગાડીને તળવી.

માછલી તળેલી તાજી સાદી.

તાજી રામસ, છમણા, તુમરી, હલવો, કુમલી બોઇ, મોટી માગન અથવા ઘણી મોટી બોઇ એ બધાંમાંથી કોઇ પણ જાતની તાજી માછલાની કટકીઓ તળવી હોય તો તે માછલીને આગે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારીને વજનસરની જાદી કટકીઓ કાપવી. જીપટી હોય તો તેનું બધું ચાંમડું ઉખેડીને કાઢી નાખ્યા પછી તેની કટકીઓ કાપવી. ભીંગની માછલીમાં કાટા ઘણા હોય છે માટે તેની કટકીઓ કાપવી નહી પણ સમારીને ભાંગડાં કાઢયા પછી તેનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખવું અને સફાઇથી આખા ભીંગને ઉભો બે ફાડયાંમાં સરખો છરીવડે ચીરીને બેઉ ફાડયાને છુટા પાડીને આખાંજ રાખવાં અથવા એકેક ફાડયાના આડકતરા બબે કટકા કાપવા પછી એ કોઇ પણ માછલી હોય તેને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધોઇ નીમક લગાડીને રાખવી. ત્યાર બાદ એક મોટી સાફ લોઢી અથવા પેણાને ઉજાળી કોરડું કરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેની ઉપર થોડુ ઘી યા સોજું માઠું તેલ નાખવું અને તે બરાબર કકડેને તેમાં વાટેલુ નીમક બે ત્રણ ચપટી નાખી તેને તવાથાવડે ભેળીને પછી માછલીની ઉપર નીમક વળગેલું હોય તે બધું હાથ ફેરવીને કાઢી નાખીને પછી લોઢી યા પેણામાં મુકવી. એ રીતે પેહલે લોઢી યા પેણામા વાટેલુ નીમક નાખ્યાથી તેમા માછલી વળગતી નથી પણ

તળાયા પછી બરાબર ઉપડે છે. માછલીની ઉપર વળગેલું નીમક હાથવડે ખંખેરીને કાઢી નાખ્યા પછી ગમે તો જરા દળેલી હળદ તથા મરી એઉ જરા સરકામાં ભેળીને ઉપર તે ચોપડીને પછી માછલી તળવી. તળતી વેળા હેઠે બધે ફરતું ધીમું બળતું રાખવું. માછલીનું એક પડ બરાબર તળાય છે ત્યારે તેનો સોહડમ નીકળે છે, તે પછી ચુલાપરજ રાખીને ફેરવવી નહી પણ ઉતારીને જરાવાર રાખ્યાથી માછલી પોતાની મેલેજ પેણા યા લોઢીથી અળગી થાય છે, તે પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાવડે ઉપાડીને ફેરવી નાખી પાછી ચુલે મુકી એજ રીતે બીજું પડ તળાયને ઉતારીને ઉપર મુજબ કાઢવી. પણ માછલી તુર્ત ખાવી નહી હોય તો ગરમને ઢાંકયાથી ઢાંકણુપરનો બાફ પડીને માછલી પોચી થાય છે અને વીસરી પણ લાગે છે. તેટલા માટે ઠંડી થાયને ઢાંકી ખાતી વેળા પાછી ગરમ કરવી. તાજી માછલીને આખી તળવી હોય તો મોટી બોઇ, માગન માછલી, રામસનાં બચ્ચાં, છમણા અથવા હલવો જે હોય તેને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી બોઇ કાપ પાડી નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી ઉપર કટકી તળવા લખ્યું છે તેમજ એ આખી માછલીને તળવી. ગમે તો આએ ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તે મસાલો ખપ જોગો બનાવી આખા છમણા, મોટી બોઇ અથવા માગનનાં પેટાંમાં દાબીને ભરીને પછી ઉપર મુજબ એ માછલીને આખી તળવી. આખો ભીંગ તળવો હોય તો તેને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સમારી ડોકું કાપીને કાઢી નાખી ચીરીયા વગરજ આખાને મોટા લોઢીનીપર ઉપર મુજબ તળવો. ગમે તો આખી માછલી અથવાં કટકીઓને ધોઇ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી ખપ જોગાં ઇંડાંને ભાંજી તેને ખાવાના કાંટાંથી ખુબ તરેહ દોડવીને તે માછલીની ઉપર બધે બરાબર ચોપડીને પછી તેની ઉપર પાઉંનું ક્રીમ લગાડીને તળવી, કેરોસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતા લાકડાના ચુલા ઉપરજ માછલાં બધેથી એક સરખી મજાહની તળાય છે.

માછલી તળેલી સુકી મસાલાની.

સુકી માછલી મસાલાની તળવી હોય તો હેઠે માછલી તળેલી સુકી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ માછલીને પાણીમાં ભીનવીને બાફવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ સુકા બુમલાંના

છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ માછલીને પુરતો લાગે તેટલો મસાલો બનાવીને તે લગાડયા પછી ઘી અથવા સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવી. એ તળેલી માછલી ટૅમેરીંડ ફીશના જેવી મજાહની લાગે છે.

માછલી તળેલી સુકી સાદી.

કોઇ પણ જાતની સોજી સુકી માછલીને તળવી હોય તો તેના કટકા કાપી પંદર વીસ મીનીટ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ઉપર ભીંગડાં હોય તે બધાં કાઢી નાખી સોજી ધોઇને નરમ બાફવી અને પાણીમાંથી કાઢી કોરડી કરીને તેની ઉપર જરા દળેલી હળદ ચોપડીને પછી લોઢી ઉપર જરા ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ કકડાવીને તેમાં તળવી.

માછલી નાળાયેરનાં દુધમાં રાંધેલી.

કોઇ પણ સારી જાતની તાજી માછલીની કટકીઓ; સમારીને કોટળાં કાઢેલી કોળમી અથવા બાફેલી સાંધના જરા મોટી કોળમી જેટલા કટકા એ ત્રણમાંથી જે તે એક ચીજ રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, ઘી નવટાંક, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બમણેલું સોજું નાળાયેર ૦ાા, ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલી યા કોળમી હોય તેને સમારી આટો લગાડી ઘસડીને સોજી ધોયા પછી નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. પણ સાંધ હોય તો છરાવડે તેનાં પાંખ પુછડાં ભાંજી કાઢીને પછી પાણીમાં જરા નીમક નાખીને બાફવા મુકવી, બરાબર બફાશે ત્યારે એનાં કોટળાંનો રંગ લાલ થશે, તે પછી કાઢીને કોટળાં ભાંજી માસ કાઢીને તેના કટકા કાપવા. નાળીયેરમાં ગરમ પાણી રેડી ચોળીને માછલીને માટે પોણો પાશેર અને કોળમી અથવા સાંધ માટે એક પાશેર દુધ કાઢવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી વઘારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગના તળી માહે માછલી, કોળમી યા સાંધ જે હોય તેને પાથરીને સુકી ગરમ મસાલો ભભરાવીને પછી દુધ રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને બરાબર ચરીને જરા રસ સાથનું રહેને ઉતારવું.

માછલી પાદડાંમાં વીટાળીને પકાવેલી.

તાજી કુમળી રામસ અથવા મોટા છમણાની જરા જાદી કટકીઓ કાપી તે બે રતલ લેવી અને તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. તેટલાં ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, નાળીયેરના કટકા તોળા ૪, છોળેલી લસણની મોટી કળી ૧૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, દળેલી હળદ તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧।।, મરીના દાણા ૨૦, એ સઘળાંને સોજા જલદ સરકામાં પીસી કઠણ હોય તો બીજો જરા સરકો ભેળીને ગોચું કરવું. પછી માછલીને નીમક લગાડયાને અડધો કલાક થાયને ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઇ કોરડી કરીને પીસેલા મસાલામાં બધી કટકીઓ સંડોવીને બધો મસાલો સરખો લગાડવો. તે પછી હળદનાં મોટાં લીલાં પાદડા હોય તો તેને અને તે નહી હોય તો કેળનાં પાદડાંને સોજાં ધોઇ લુંછીને ફાટે નહી તેમ સંભાળથી કેળનાં પાદડાંનો ડાંડો કાપીને કાઢી નાખવા પછી માછલીની એકેક કટકી મુકીને વીટળાય તેટલા એ પાદડાંના કટકા કરી તેની વચમાં એકેક કટકી મુકીને તે બાહેર દેખાય નહી તેમ મજાહના સફાઈથી સરખાં પડીકાં વીટાળીને તે છુટી જાય નહી માટે તેની આસપાસ સુતર વીટાળવું. ત્યાર બાદ મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નવટાંક જેટલું ઘી નાખી તેમાં પાશે પાશે બધા પડીકાં મુકીને એક પડ ગોઠવવું અને તે ડુબે તેટલું થોડુંજ પાણી રેડીને ઢાંકણુ ઢાંકી મોટા ચુલા ઉપર પુરતા ઇંગારે તપેલીને મેલવી અને થોડો વખત થાય ત્યારે પાદડાંની ઉપર આંગળી દાબીને માછલી તપાસવી અને ચરીને નરમ જેવી થઇ હોય ત્યારે ઉતારીને આંધરાંની મોટી ચમચથી પડીકાં કાઢી લઇ પાદડાં છોલીને ગરમ ગરમ ખાવી. ઉપર લખ્યા કરતાં માછલી વધારે હોય તો તેનાં પ્રમાણમાં ઘી તથા પાણી વધારે નાખી માછલીનાં બે પડ મુકવાં.

માછલી બાફેલી પાંચ રીતથી.

એક જોડી મોટા છમણા અથવા માટી ત્રણ બોઇને આગે વીવીધ વાંનીમા માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારી ધોઇને બેઉ પડ ઉપર વચમાં

અકેક આડો છાલકો કાપ મુકી પુરતું નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. ત્યાર બાદ એક કલય ભરેલા મોટા પાઠીયામાં છમણુા હોય તો ત્રણ પાશેર અને ઓછી હોય તો હઢી પાશેર ઠંડું પાણી રેડીને તેમાં નાનાં ત્રણ ચમચા સરકો અથવા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા તથા નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને તેમાં માછલીને અકેકની પાશે પાશે મેલી ચુલે ધીમે બળતે તપેલું ઉંધાડું મુકવું. અને માહે મેલ આવે તો આંધરાંની ચમચથી કાઢવો અને પાણીમાં કકરા પડી માછલીનું હેઠેનું પડ ચરવા આવેને માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટી ચમચે ફેરવવી. પણ માછલી ચુલે મુકવા આગમચ બે તોળા આદુને છોલી તેનો ઘણોજ બારીક રેસો કાપી તે, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, મરીના આખા દાણા ત્રીસ તથા કોથમીરની ચાર ઝુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ચાર મરચાં લઇ આએ હેલ્લી બેઉ ચીજને ધોઇને બારીક કાપીને એ સઘળો સામાન ભેળીને માછલીનું પડ ફેરવ્યા પછી ઉપર ભભરાવવું અને માછલી ચરેને મોટી ચમચે પાણીમાંથી કાઢી લઈ વેલાતી સૅાસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી.

બીજી રીતે માછલી બાફવી હોય તો ઉપર મુજબની માછલીને તેજ પ્રમાણે સમારી ધોઇને તૈયાર કરવી અને છમણુા હોય તો પોણા બે પાશેર પાણી અને ઓછ હોય તો દોઢ પાશેર પાણીને તપેલીમાં રેડી બે તોળા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાના એક ચમચા ઘીમાં તળી દળેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી એકેક ચમચી તથા દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચીને તપેલાંમાંનાં પાણીમાં ભેળીને તેમાં માછલીને પાશે પાશે મુકીને ચુલે મુકી ઉપર મુજબ બાફીને રસની સાથેજ કાઢી વેલાતી સૅાસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી. એમાંથી બફાતી વેળા મેલ કાઢવો નહી,

ત્રીજી રીતે માછલી બાફવી હોય તો ચાર ઝીણા સફેદ કાંદાને છોલી હેઠેનો મુળાયાં તરફનો ભાગ સેજ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેજ તરફથી પતળી ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને લસણની મોટી ૭ કળીને છોલી તેની પણ એમજ ઘણીજ બારીક ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને સુકાં ચાર મોટાં મરચાંને ધોઇને તે, કાચું ઘી ઉપસેલા

ભરેલો નાનો એક ચમચો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક સઘળું સાથે ભેળીને તૈયાર કરી રાખવું અને ઉપર બીજી રીતે માછલી બાફવા લખેલું છે તે પ્રમાણે તેટલુંજ પાણી તપેલાંમાં રેડીને તેમાં એ બધો સામાન નાખીને પછી તેમાં ધોયલી માછલી મેલી તેજ રીતે બાફીને રસની સાથેજ કાઢવી. પણ માછલી બાફવાની આગમચ મોટાં લીલાં ત્રણ મરચાં તથા ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ કોરડું કરીને બેઉને ઘણું બારીક કાપવું અને ઝીણાં પાંચ ટમેટાંને ધોઇ લુછીને તેની પતળી ગોળ સ્લાઇસ કાપી એ ત્રણુંને માછલી કાઢયા પછી તેની ઉપર પાંથરીને મેલી વેલાતી સૉસ તથા જલદ સરકો દરેક અકેક નાનો ચમચો ભેળીને ઉપર તે રેડીને ગરમ ગરમ ખાવી.

ચોથી રીતે માછલીને બાફવી હોય તો ઉપર મુજબની માછલીને સમારીને છમણાની જાદી કટકીઓ કાપવી અને મોટી બોઇ હોય તો તેના બબે કટકા કાપવા અને નાની હોય તો તેને આખીજ રાખવી અને ઉપર મુજબ ધોઇ નીમક લગાડીને રાખવી. પાશેર કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો, લસણની મોટી છ કળીને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરાંને જરા ખોખરૂં કરવું, ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇ એ બેઉને બારીક કાપવું અને ઉપર બીજી રીતથી માછલી બાફવા લખેલું છે તેટલાં પાણીમાં આએ સામાન તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો કઠણ ઘી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાકીને ચુલે મુકવું અને માહે એક જોશ આવેને જલદ સરકો નાના બે ચમચા રેડીને પછી અંદર માછલીને પાશે પાશે મેલીને ઉંધાડું રાખવું અને હેઠેનું પડ ચરવા આવેને ફેરવી જરા વારે નાનાં પાકાં આઠ ટમેટાંને ધોઇને તે પાંથરીને માછલીની ઉપર મેલી તૈયાર થાયને એવી સાથેજ કાઢવી.

એક છમણો યા મોટી એક બોઇ બાફવી હોય તો ઉપર પહેલી રીતથી માછલી બાફવા લખ્યું છે તેમા લખ્યા કરતાં એમાં પાણી એક પાશેર ઓછું લેવું અને બીજી, ત્રીજી તથા ચોથી રીતે આટલી થોડી માછલી બાફવી હોય તો એ ત્રણેમાં લખ્યા કરતાં અડધો પાશેર પાણી ઓછું લેવુ પણ બીજો બધો સામાન

તો છમણુામાં લખ્યા કરતાં અડધો અને બોઈમાં તો અડધા કરતાં પણુ ઓછો લઈને તેજ રીતે એ માછલીને બાફવી. ઉપલી કોઈ પણુ રીતે માછલીને બાફતી વેળા તેનું ચામડું તપેલીમાં હેઠે વળગે નહી માટે અવારનવાર તપેલીને કાંથા ઉપરથી બેઉ હાથે ઉંચકીને હલાવવી. તેમ કીધાથી માછલી હીલીને અળગી થઈ હેઠે વળગશે નહી.

પાણીમાં બાફવાને બદલે માછલીને વરાળથી બાફવી હોય તો એક ઉંડી ઉભા ઘાટની તપેલી લેવી અને તેના કાંથાની ઉપર બેસતી આવે અને હેઠે તપેલીની અંદર ઉતરે નહી તેટલી કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની ચાળણી લેવી અને ઉકળતું પાણી ચાળણીને લાગે નહી તેટલું ઓછું પાણી તપેલીમાં કકડાવીને પછી ઉપર મુજબ ધોઈને સોજી કીધેલી આખી માછલીને ચાળણીમાં મુકીને પછી તેને તપેલીની ઉપર મેલીને ચાળણીની કીનારીની ઉપર એક ઢાંકણુને ઉલટું ઢાંકવું અને હેઠેનું પડ બફાયને માછલીને ફેરવી નાખી બીજું પડ બરાબર થાયને માછલીને કાઢીને વેલાતી સૉસ અથવા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી. ગમે તો થોડાં કોથમીરનાં બારીક કાપેલાં પાદડાં તથા એવાંજ કાપેલાં મરચાં તથા થોડી ટામેટાંની સ્લાઇસ પણ માછલીને કાઢયા પછી ઉપર નાખવું. આએ રીતે વરાળથી ઘણી માછલી બાફવી હોય તો તપેલું મોટું લેવું અને અકેકની જોડમાં માછલી મુકાય તેટલી મોટી ચાળણી યા બોયું લેવું.

માછલી બોલમાં બાફેલી અથવા ભુંજેલી.

કેાઈ પણુ સારી જાતની તાજી માછલીને સમારીને તેને અથવા સાંધ યા કોળમી હોય તો તેને નીમક નાખી બાફીને કોટળાં કાઢયા પછી એ જેબી હોય તેને તોળીને તે એક ચીજ તથા કાંદા દરેક શેર ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, કોથમીર ઝુડી ૮ નાં પાદડાં, તાજાં ઇડાં ૩, વેલાતી સૉસ અથવા કોઇ પણ જાતની કેરીની યા ટામેટાંની ચટણી તથા ઘી ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી આટો લગાડી સોજી ધોઈ નીમક નાખીને બાફવી અને કોળમી યા સાંધ હોય તો તેને બાફી છોલીને કોટળાં કાઢવાં. અને એ જે એક ચીજ હોય તે એક શેર લઇ તેને ઘણું બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને ફુંદનાં પાડીને બારીક જુકો

કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધોઇને ઘણું બારીક કાપવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી માફે ટેસ્ટ મુજબ સૉસ યા ચટણી મેળવી અને એક બોલને પુરતું ઘી લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરી ઉપર ધોતું સફેદ કપડું બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ દોઢથી બે કલાક સુધી બાફીને પછી બોલમાંથી ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. એને ભુંજવું હોય તો બધા સામાન સાથે સૉસ યા ચટણી મેળવી નહી પણ એક ડીશને ઘી લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પછી તેની ઉપર ચટણીનું પતળું પડ પાંથરીને પછી ભુંજવું.

માછલી ભુંજેલી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી તળેલી તાજી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી કાપ મુકી ચોખાનો આટો લગાડી ઘસ્ડીને સોજી ધોઇને પછી નીમક લગાડીને રાખવી અથવા માછલી તળેલી તાજી મસાલાની પહેલીમાં લખ્યા મુજબની કોઇ પણ માછલીને તેમજ ચીરી ધોઇ નીમક લગાડીને રાખવી. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તેમાં માછલીની અંદર ભરવા માટે આંમલી સાથનો મસાલો લખેલો છે તે ખપજોગો પુરતો બનાવવો અને માછલી ચીરીયા વગરની હોય તો તેનાં પેટાં તથા કાપમાં ભરવો અને ચીરેલી હોય તો તેની અંદર બધો પુરતો મસાલો લગાડી વાળીને તેનાં બેઉ ફાડચાં મેળવી તે છુટાં પડે નહી માટે દોરાથી બાંધી લઇને સોજી ગલેલને ઘી લગાડીને ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર મેલીને તેની ઉપર માછલીને મુકવી, પણ વારંવાર ફેરવવી નહી પણ એક પડ ભુંજાય પછી ફેરવીને બીજું પડ ભુંજવું અથવા કેળનાં પાદડાંને ધોઇ નુછી કોરફું કરીને તેની ઉપર ઘી લગાડીને તેમાં માછલીને વીટાળીને દોરાથી બાંધી લઇને પછી ભુંજવી. અકેકપર બરાબર ચપટ બેસ્તી આવે તેવી કલઈ ભરેલી બે થાળી લેવી અને તે એકમાં માછલીને મુકી ઉપર બીજી થાળી ઢાંકીને ચુલે મુકી હેઠે પુરતાં તેમજ ઉપર ઘટે તેમ ઇંગાર રાખીને પણ માછલી ભુંજી શકાય છે. મસાલા વગરની માછલી પસંદ હોય તો ધોયા પછી

આમણું જરા નીમક લગાડીનેજ ભુંજવી. ભુંજેલી કોઇ પણ માછલી લીંબુ નીચવીને ખાવી. માછલીની કટકીઓને પણ ઉપલીજ રીતે મસાલો લગાડીને ભુંજવી.

માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત.

કોઇ પણ જાતની તાજી માછલીને ધાતુનાં વાસણમાં સમારતાં તેની ઉપરથી તે લપસી જાય છે તેટલા માટે પાટીયાંની ઉપર મુકીને માછલીની ઉપર ભીંગડાં હોય તો તેની પુછડી પકડીને તેજ તરફથી છેક ડોકાં સુધી તેની ઉપર છરીને ઘસી ઘસીને બધાં ભીંગડાંને કાઢી નાખ્યા પછી પાંખ તથા પુછડાં કાપી કાઢવાં અને ડોકાંની હેઠેથી પેટામાં કીનારીપરથી દોઢેક ઇંચ જેટલો લાંબો કાપ મુકીને પછી તેની અંદરથી કલેજી આતરડાં બધું આંગળીથી કાઢી નાખવું અને છમણા, ભીંગ, રામસ એવી માછલીમાં ઘરભ હોય તો પેટું જરા વધારે ઉભું ચીરીને અંદરથી તે પણ કાઢી લેવી. પણ માગન માછલી તથા બોઇની તો અંદરજ ઘરભ રહેવા દેવી અને ડોકાંની અંદર દાંતા જેવો લાલ ભાગ જેને ચુંઈ કહે છે તેને ડોકાંની બેઉ તરફથી આંગળાથી બરાબર કાઢી નાખવી જોઇયે, કારણ એ ચુંઇનો કટકો અંદર જરાબી રહી ગયો હોય તો તેથી માછલી કોહી જાય છે. એ રીતે કીધા પછી માછલી આખી રાખવી હોય તો છમણા, માગન, મોટી બોઇ એવી માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર સરખે અંતરે મોટી માછલીને દોઢેક ઇંચ જેટલા આડકતરા બબે છાલકા કાપ મુકવા અને નાની માછલીની ઉપર એમજ અકેક કાપ મુકવો. તે પછી ચોખાનો આટો લગાડી સારીકાની ઘસ્ડીને માછલીનો વીસરાત નીકળે તેમ બરાબર ધોયા પછી પુરતું નીમક બધે લગાડી માછલી મોટી નાની જેવી હોય તે પ્રમાણે વીસથી ત્રીસ મીનીટ સુધી રાખ્યા પછી ઉપર નીમક વળગેલું હોય તે બધું માછલીની ઉપર હાથ ફેરવીને કાઢી નાખ્યા પછી કોઇબી વાંનીમાં માછલી જેમ પકાવવા લખેલું હોય તેમ એ માછલીનો ઉપયોગ કરવો. માછલીની કટકી કરવી હોય તો ઉપર લખ્યું છે તે પ્રમાણે સમારીને ચુંઇ કાઢી નાખવી પણ તેનું પેટું ચીરવું નહી, તેમજ ઉપર કાપ પણ મુકવા નહી, પણ પકાવવા માટેની વાંનીમાં જેમ લખેલું હોય તેમ એ આખી માછલીની કટકીઓ કાપી ડોકાં આગળથી પેટાંમાંનું બધું

કાઢી નાખી ઉપર મુજબ ધોઇને નીમક લગાડવું. કોઇ લોક માછલીને પહેલે નીમક લગાડીને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી આટો લગાડીને ધોય છે. ભાંગડાં વગરની માછલી જેવા કે તાજા બુમલા તથા લેવટા તેમજ એવું બીજું કાંઇબી હોય તેની ઉપર છરી ફેરવીને પહેલે સોજું કરવું અને બુમલા હોય તેનાં ડોકાં કાપીને કાઢી નાખવાં અને પાંખ પુછડાં કાપી પેટું ચીરી માહેલું બધું કાઢી નાખવું પણ ખરભ હોય તો તે અંદરજ રહેવા દેવી, પણ લેવટા તો ઘણા ખરા જીવતાજ હોય છે માટે તેને તપેલીમાં થોડા નીમક સાથે નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી તપેલીને હલાવીને નીમકમાં મેળવવા, એમ કીધાથી થોડા વખતમાં લેવાટા મરી જશે પછી કાઢવા. પણ એ ઘણા ચીકણા હોય છે માટે સમારતાંજ હાથમાંથી લપસી જાય છે તે સબબે ચમટીમાં રાખ લઇને પછી તે વડે લેવટાને પકડીને સમારી જરા પેટું ચીરી અંદર કાદવ હોય છે તેજ કાઢી નાખીને માછલીનીજ કાની આટો લગાડીને ધોવા. પણ બુમલા તથા લેવટાને થોડુંજ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી જેમ લખેલું હોય તેમ પકાવવા. કેરોસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતાં લાકડાંના ચુલા ઉપરજ માછલી બરાબર મજાહની બધેથી એક સરખી તળાય છે.

માન બનાવવાની રીત.

ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો બારીક દલીને ચાળેલો આટો તથા ઘરનો દલેલો ઘઉંનો ઝીણો સફેદ રવો દરેક રતલ ૩, સોજું રવાદાર સફેદ કઠણ પણ ઓછા ચીકાસવાળું માનનું ઘી આવે છે તે ઘી શેર ૪, સાટા માટે બીજો એવોજ ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલો છે તેવો દલાવેલો ચોખાનો આટો ઉપર લખેલાં વજને ત્રણ રતલ લઇ તેને ચાળવો. રવાને કલઇ ભરેલા બુનચામાં ચાળી ઘીમાંથી એમાં નવટાંક જેટલું ઘી મેળવી બનતાં સુધી ઘણા સોજા ગોલાબથી અને તે નહી હોય તો પછી થોડાં ઠંડાં પાણીમાં ગોલાબનો વાસ આવે તેટલાં થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને ગોલાબને બદલે એ લેવું પણ એમ પણ બને નહી તો

પછી આમથાં ઠંડાં પાણીપી કઠણ નહી તેમજ પોચો પણ નહી તેવો રવો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને મોટાં કોડીનાં ફલૅતદીશ અથવા તદન કલઇ ભરેલી થાળીમાં મુકી ઉપર ધોળું સફેદ કપડું ઢાંકીને દોઢ બે કલાક રાખવો. તેટલાં તદનજ આખી મોટી ઍનેમલની થાળી અથવા કોડીનાં મોટાં ફલૅતદીશમાં બધું ઘી નાખી હથેલીથી ખુબ મથીને તેના બધા દાણા ભાંજીને નરમ સફેદ માખણ જેવું કરવું અને તેમાંથી દોઢ બે પાઊંડને આસરે ઘીને જુદું કાઢી લઇને પછી પેલા ચોખાના ત્રણ રતલ આટાને જરા જરા કરી બધો એ દીશમાંનાં ઘીમા મેળવીને મસળાયા વગર એમજ ગોળો કરવો. પણ એમ કરતાં ઘી ઓછું પડીયાથી આટો વવરો જેવો રહીને ગોળો થાય નહી તો પછી પેલાં જુદાં કાઢી રાખેલાં ઘીમાંથી ખપતું ખપતું થોડું યા ઘટે તો બધુંજ નાખીને કઠણ ગોળો કરવો અને એ કુપે તેટલા ઠંડાં પાણીમાં મુકી રાખવો. ઘીમાંથી એમ જુદું કાઢી રાખવાનું કારણ એ કે કોઇ વખત માનનાં ઘીના જેવુંજ સફેદ રવાદાર પણ વધારે ચીકાસવાળું ઘી હોય છે અને તે બધાંજ ઘીમાં આટો ભેળાયો હોય તો પછી તેથી આટો પોચો જેવો થઈ જાય છે અને માન બનાવવામાં એ વાપરીયુ હોય તો તે પણ પોચું થયાના સબબે તેના ગોળા સરખા થતા નથી પણ આએ રીતે માન બનાવ્યાથી બરાબર થઇ શકે છે. પછી રવો બાંધીયાને દોઢ બે કલાક થાયને તેની સપાટીની ઉપર પોપડી બંધાય છે માટે તેને પાછો મસળીને સરખો ગોળો કરવો અને મોટા સાફ ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર યા પાટીયાની ઉપર સાટો છાંટીને તેપર મેલી વેળણથી મોટો જાડો રોટલો વણવો. તે પછી ઘીમાં બાંધેલો ચોખાનો આટો જેને માન કહે છે તેને પાણીમાંથી કાઢી તેમાં પાણી જરાબી રહેવા દેવું નહી, પછી તેના બે ભાગ કરી એકને આએ વણેલા રવાની ઉપર બધે સરખો ચોપડીને બારદુ પરથી ફરતી કીનારી ખાલી રાખીને તેને પેલાં ચોપડેલાં માનની ઉપર વાળી લઇ તેને રવાની અંદર બંધ કરી લઇને પાછું વણી બાકી રહેલું અડધું માન બધે સરખું ચોપડીને પછી તેનો સરખો લાંબો ગોળ વીટો વીટાળી લેવો અને ઘારી, પોળી, સમોસા, ખાજાં, સીંગર અથવા બીજુ જેમાંની માન વાપરવા લખેલું હોય તેને માટે જેટલા નાના મોટા ગોળા જોઇતા હોય તે પ્રમાણે એ માનના

.ટાને જરા ખેંચી લાંબો કરીને પછી તેના જરા લાંબા જેવા કટકા ાપીને કાપેલા બેઉ છેડા હેઠે ઉપર રહે તેમ પકડીને ગોળાને વળ દઇ બધાં પડ છુટાં પડી જાય નહી પણ એકેક સાથે વળગેલાં રહેવા માટે કાપેલા બેઉ છેડાને હથેલીવડે દાબીને સફાઇદાર કઠણ ગોળો કરીને એનો જેમ ઉપયોગ કરવા લખેલું હોય તે મુજબ વાપરવું. ઉપર મુજબ રવો વણી તેની ઉપર પેલાં ઘીમાં બાંધેલા ચોખાના આટાનું માન ચોપડીને વીટો કરે છે તેમ તૈયાર કીધેલાંને પણ માન કહે છે માન બનાવવા માટે બનતાં સુધી ધોવલા ચોખાનો આટો તથા ઘરના દળેલા ઘઉંનો બારીક તદન સફેદ રવો લેવો, પણ તેમ નહી બને તો પછી મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો તાજો ચોખાનો આટો તથા ભેળ વગરનો મીલનો પહેલાં નંબરનો સોજો સફેદ ઘણો બારીક ચીકાસદાર રવો પણ ચાલશે. આએ માન સાધારણ છે અને માનની તળેલી યા ભુંજેલી કોઈ પણ ચીજ માટે હમેશ એ સાધારણ માન ઉપર મુજબ બનાવે છે. પણ બીજી રીતે માન બનાવવું હોય તો ઉપર સાધારણ માન સારૂં લખ્યું છે તેટલોજ રવો, ચોખાનો આટો તથા ઘી લઇને તેને ઉપલીજ રીતે બાંધ્યા પછી રવાના ચાર અને ચોખાનાં આટાનાં માનના ત્રણ ભાગ બધા એક સરખા કરી રવાની બધી સરખી ગોળ રોટલીઓ વણી તેમાંની ત્રણની ઉપર માનના આટાના ત્રણ ભાગને સરખો ચોપડીને અકેક પર બધા મેલી સરખો ઢગળો કરી છેહ્લે બાકી રહેલી રવાની ચોથી રોટલીને ઉપરથી મુકી સાટો છાંટીને તેનો મોટો રોટલો વણીને તેનો ઉપર પ્રમાણે વીટો વીટાળી એજ મુજબ ગોળા કાપી વળ દઇને વાપરવું. એ બેઉ રીતના બનાવેલાં માનને ચીજને તળવી હોય તો માનનાં સફેદ ઘીમાં તળાયાથીજ સફેદ થશે, બીજાં ઘીમાં તેવું થશે નહી. બે ભાગ રવો અને એક ભાગ આટો લઇને પણ માન બને છે પણ એ માનની બનાવેલી ચીજને તળીયાથી માન વેરાઇ જાય છે માટે તેવું માન ભુંજેલી પોળી અથવા બીજી કોઇ પણ માનની ચીજ માટે ગમે તો નીચે લખ્યા મુજબ બનાવવું.

ભીના ચોખાનો આટો રતલ ૪, સોજું સફેદ રવાદાર માનનું કઠણ ઘી શેર પા, ઝીણો રવો રતલ ૨, સાટા માટે એવોજ ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

રવાને ચાળીને તેમાં બે તોળા ઘી ભેળી ઉપર સાધારણ માનમાં લખ્યું છે તે મુજબ ગેાલાબ યા પાણીથી બાંધીને તેટલેાજ વખત રાખ્યેા અને ચેાખાના આટાને પણ ઉપર પ્રમાણેજ ધીને મથીને તેમાંથી દાઢેક પાશેર જેટલું જુદું કાઢી લીધા પછી તેજ રીતે બાંધીને પછી સાધારણ માનની માફકજ એ રવા તથા આટાનુ માન બનાવી વીટાના તેમજ ગેાળા કાપી વળ દઇને વાપરવું. પણ એમાં ચેાખાનેા આટેા વધારે હેાવાથી ભુંજવા માટે એની પેાળી અથવા બીજું જેની બનાવ્યું હેાય તે ઘણી સંભાળથી બનાવવું. આ માન પસંદ હેાય તેા ઉપર લખેલી ત્રણે રીતનાં માનનાં રવામાં એક રતલ રવા માટે અડધા તેાળાને હીસાબે વાટેલું નીમક નાખીને પછી બાંધવેા.

માયવ્હાલાં.

મેાટી ફરબે પણ કુમળી મરઘી ૧, કાંદા શેર ૨, સેાજું તાજું દુધ શેર ૧।।, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી ચારેાળી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, એળચી તેાળેા ૧, જાયફળ ૧, તાજાં ઈંડાં ૬, ઘી તથા ઘઉંનેા આટેા ખપ મુજબ.

આએ વીવાધ વાંનીમાં મરઘા તથા બટક સમારવા તથા ધેાવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરઘીને સમારી સેાજી કરી કટકા કાપી સાફ ધેાઇને આએ ચેાપડીમાં ગેાસ્ત અથવા મરઘી બારી છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરૂં નાખ્યા વગર અમથીજ બારી રાંધવી અથવા બાફવી અને ઠંડી થાયને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને માસનેા ઝીણેા રેસેા ઢુપવેા. આએ ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ બધા મેવાને છેાલી ધેાઇ લુંછીને કેારડું કરી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. દરાખને સાફ કરીને ધેાવી. પછી મેાટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ બધા મેવાને જુદેા જુદેા તળી કાઢવેા. કાદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં બદામી રંગનેા કકરેા તળીને કાઢી લેવેા. એળચી જાયફળને છુદવું અને દુધને બાળીને ઘાડેા દુધપાક કરી માહે એળચી જાયફળ ભેળવું. ત્યાર બાદ એ સઘળેા સામાન સમાય તેટલી એક કલાઇ ભરેલા બંગડીમાં પેહલે હેઠે મરઘીના રેસાનું એક પડ મુકી તેની ઉપર તળેલા કાંદા પાંથરીને પછી બધેા મેવા ભેળીને તેનું

એક પડ મેલી ઉપરથી બધો દુધપાક રેડવો અને અકેક ઇડાંને ભાંજી સરખે તફાવતે લંગડીમાં ભરેલાંની ઉપર છેલ્લે આખાંજ મુકીને પછી લંગડીની ઉપર બેસતું આવે તેવું કલઇ ભરેલું એક ઢાંકણુ લેવું અને ઘઉંના આટાને પાણીથી રોટલીના આટા જેવો બાંધી તેનું એક ઇંચ જેટલું રોલ કરીને તને સફઇથી લંગડીની કીનારીની ઉપર ફરતું મુકીને પછી તેની ઉપર ઢાંકણુને ઉલટું મેલી દાબીને આટા સાથે વળગાવીને બીડી લેવું અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આસરે અડધો કલાક ભુંજવું. ગમે તો દુધપાકને બદલે સોજી તાજી મલાઈ અથવા મોલો માવો પોણો શેર લેવો. મરજી પડે તો ઉપર મુજબ જુદાં જુદાં અકેક પડ મુકવાને બદલે બધો સામાન સાથે ભેળી લંગડીમાં ભરીને છેલ્લે તેની ઉપર ઇડાં ભાંજીને ઉપર મુજબ ભુંજવુ. ખાતી વખત ઉપર વેલાતી સૉસ રેડવો. મીઠાસ પસંદ હોય તો દુધપાક, મલાઇ અથવા માવામાં નવટાંક ખાંડ ભેળવી, પણ ત્યારે સૉસ નાખવો નહી.

માયવહાલાં ૨ જાં.

ખારી અથવા રોસ્ત પકાવેલી મરઘીના ઝીણો કુપેલો રેસો તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા સોજી બદામની બીજ તથા ભાંજેલા પસ્તાં દરેક ૧૫ તાજાં ઇડાં ૪, દુધ નાના ચમચા ૪, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨

બદામ પસ્તાંને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી, ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દાહવી સફેદીને કડણ કરૂ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને પછી મોટા પેણામાં ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળને મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુમાડો નીકળે ત્યારે આખી મેળવણીને તેની વચમાં એક ઇંચ જેટલી જાડી રેડીને પછી હેઠે ધીમી આંચ રાખવી અને હેઠેનું પડ લાલ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એક ચમચનો ટેકો રાખીને બીજી ચમચ યા તવાથાવડે ફેરવી બીજું પડ લાલ થાયને ઉતારીને કાઢવુ. મીઠાસ પસંદ નહી હોય તો ખાંડ નાખવી નહી પણ મેળવણીમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવું. એનો સ્વાદ ઉપર પહેલાં ગાયવહાલાં છાપેલા છે તેના જેવોજ લાગે છે. એમાં મરઘીનોજ રેસો જોઇયે પણ તે નહીજ હોય તો પછી ગોસ્તનો રેસો પણ ચાલશે

માયન્હાલીં ૩ જાં.

એક મજાહનાં ફરમે હાફ્ફાઉલને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારૂં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ નવટાંક જેટલાંજ ઘીમાં કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારીને તેમાં ભેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળીને તેમાં સમારીને કાપેલા મરઘીના કટકા તથા નીમક નાખી નાના ત્રણેક ચમચા જેટલી એવી સાથની તદન નરમ બાફવી અને ઠંડી થાયને બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને નકી માસનો [illegible] કરવો. સોજી નવી બદામની નવટાંક બીજને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપીને ધોવી. નવટાંક કીસમીસ દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી જરા ઘીમાં એ બેઉને જુદું જુદું તળી કાઢવું. ત્યારબાદ એક કલઈ ભરેલાં ઉભી બે ઇંચ કીનારીનાં ઠારકાંમાં એ રેસામાંથી અડધો પાંથરીને તેની ઉપર મરઘીમાંની એવી ફરતી રેડીને પછી તેની ઉપર વેલાતી સૉસ નાના એકથી દોઢ ચમચા જેટલો છાંટીને તેની ઉપર બધી બદામ દરાખ ભભરાવયા બાદ પેલો બાકી રહેલો અડધો રેસો તેની ઉપર સરખો પાંથરવો. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં ઇંડાં તરકારીપર બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં ચાર ઇંડાં બનાવવા અથવા ઇંડાંને ખાવાના કાંટાથી દોહવી ઉપર તે રેડીને બનાવવાં. અને ગરમ ગરમ ખાવા.

મામલેડ અનેનાસની.

ઘણાં મોટાં સોજાં સાખા વગરનાં અનેનાસની ઉપરની બધી જાદી છાલ બરાબર કાપી કાઢવી સેજ પણ કડણ ભાગ રાખવો નહી. તે પછી તેની બધી આંખ છરીથી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી એ અનેનાસનાં વજન જેટલીજ ઘણી સોજી (ડબલ રીફાઇન્ડ) ખાંડ અથવા કૅસ્ટર શુગર લેવી અને એક કોડીની ઉંડી દીશમાં સેજબી કીટાયલી નહી પણ તદનજ સોજી ખમણીથી અનેનાસને ખમણી વચમાંનો જાદો ડાંડો બધો કાઢી નાખવો અને ખમણેલાં અનેનાસમાં બીયાં હોય તે બધાં કાઢી નાખી માહે રસ હોય તે રહેવા દઇને પછી અનેનાસની સાથે ખાંડને બરાબર મેળવી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી

નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી ધંગારે ઉંધાડું મુકવુ અને ઉપર મેલ આવે તે બધો રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચ્યાવડે કાઢયા કરવો અને માર્મલેડને મેળવ્યા કરી સેજ ઘટ થઇ શીરાનો જરા ચાસ લાગે ત્યારે ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. ઠંડી થાયને પોહોળાં મોઢાંની જલી ભરવાની સીસીઓમાં ભરી માર્મલેડની ઉપર પૉટમાં બેસતું આવે તેટલા ઝીણાં સફેદ કાગજને બેવડું કાપી સીસીની કીનારીપરથી દાબીને અંદર સરખું માર્મલેડપર બેસાડી તદન ઠંડી થાયને ઉપર બુચ મારો લાખથી પૅક કરીને ઠંડકમાં રાખવી. એ માર્મલેડ સારી લાગે છે.

માર્મલેડ ઇડાંની.

ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ૦।, ઑરેંજ માર્મલેડ તથા સોજી બદામની બીજ દરેક તોળા ૫, છુંદેલી લોફ શુગર તોળા ૨॥, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, તાજાં ૫ ઇડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાબમાં ઘણી બારીક પીસવી. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની રાહવીને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બધો સામાન નાખી સારીકાની મેળવીને ધંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી તદન ઠંડું થાયને એમજ કાઢવું અથવા આઇસમાં મુકીને પછી ઉલટાવીને આખું કાઢી શોભા માટે ઉપર ફુલ પોરવાં.

માર્મલેડ ઑરેંજ.

ઘણાં મોટાં સોજાં બરાબર તૈયાર થયલાં ઑરેંજ તથા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજું ઇડું ૧.

ઑરેંજની ઉપરની છાલને ઘણીજ બારીક છોલીને પછી ઑરેંજની ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપી અંદરના રસ સાથેજ બધો ગર કાઢી કોઠીનાં વાસણમાં મુકવો અને ગરની ઉપરની જાદી છાલ રહે તેને એક તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણીમાં અડધો તોળો નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને અંદરનું પાણી કાઢી નાખી

બીજું ગરમ પાણી નાખી એમજ એક વાર પાછું પાણી બદલી નાખવું. તે પછી છાલ નરમ થાયને પાણીમાંથી છાલને કાઢી લઇ છાલની જાડાઇ જેટલી પોહળી અને એક ઇંચ જેટલી લાંબી તેની બધી ઘણીજ બારીક ચીપ કાપવી અને પેલા રસ સાથના ગરની ઉપરની પતળી ચામડી તથા બીયાં કાઢી નાખીને રસ સાથનો નકી ગર રાખવો. ત્યારબાદ એક સોજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક તાજાં ઇડાંને ધોઇને કોટળાં સાથેજ ખાંડમાં ભચડીને મેળવી બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલા ઉપર બળતે મુકવુ અને બે ત્રણ જોશ આવેને ઉતારીને ઢાકણ ઢાંકી રાખી ઉપર મેલનો પોપડો આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર દોરીથી ઝોળાની કાની જરા ઢીલું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને તેમાં તૈયાર કીધેલી ઑરેંજની છાલ તથા રસ સાથનો ગર ભેળીને ધગધગતે ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી અવારતવાર રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને અંદરનો શીરો સેજ ઘટ જેવો હોય ત્યારેજ ઉતારવું, ઘણું ઘટ કીધાથી માર્મલેડ કડણ થઇ જાય છે. એ માર્મલેડ નીતરી અને વેલાતીના જેવી થાય છે.

બીજી રીતે માર્મલેડ બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા જેવાં અને તેટલાંજ વજનનાં ઑરેંજને એજ રીતે છોલીને આખાંજ રાખવાં અને ઑરેંજ બરાબર ડુબે તેટલું પુરતું પાણી લઇ તે એક શેર પાણીમાં પોણા તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી એ પાણીને એક સોજી બરણીમાં રેડી તેમાં છોલેલાં ઑરેંજ નાખી એક દાહડો રાખ્યા પછી બીજે દીને બરણીમાંનું પાણી કાઢી નાખી બીજું એવુંજ નીમકનું પાણી કરીને તેમાં બીજો એક દીવસ ઑરેંજને ભીનવી રાખ્યા બાદ ત્રીજે દીને કાઢીને સોજાં ધોવાં અને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સોજું ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ઑરેંજ નાખી ચુલે બે જોશ-આપીને ઉતારી અંદરનું પાણી કાઢી નાખી માહે બીજું કકડતું પાણી રેડી ધીમી આંચે રાખવું અને ટાંચણીનું માથું આરેંજમાં સેહલાઇથી ભોકાય તેટલાંજ નરમ થાયને મોટી આંધરાંની ચમચે પાણીમાંથી કાઢીને પાટીયાં ઉપર અકેક મુકીને તેની ઘણીજ બારીક ચીપ કાપીને તેની અંદરની પતળી ચામડી, નેસ તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી એને તોળીને ઉપર લખેલાં

વજનની ખાંડ નાખી તેજ રીતે ઇંગારે મુકી માર્મલેડ પતળી જેવી હોય ત્યારેજ ઉતારવી, એને પણ ઘટ કરવી નહી. પેહલી માર્મલેડ જેટલી આએ નીતરી થતી નથી પણ ટેસ્ટમાં તો એવી વેલાતી જેવીજ લાગે છે.

માર્મલેડ કેરીની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો સળીનો છાપેલો છે તેજ હીસાબે કેરીની સળી લેવી પણ એને ચુ.નાં પાણીમાં ભીનવવી નહી પણ અમથાંજ ઠંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવવા રાખવી. પછી સળીનાં વજન જેટલીજ સોજી ખાંડ લઇ આએ ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પણ પતળો શીરો કરીને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં રેડી સળીને સોજી પોઇને તેમાં નાખી ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકવું અને શીરો અડધો બળેને ઇંગારે રાખી વારંવાર માહે કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી, તેથી સળી અંદર અટવઇ જશે. પછી જામ બનાવે છે તેટલીજ ઢીળી એ માર્મલેડ હોય ત્યારેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી. ઘણી લાલ માર્મલેડ કરવી હોય તો કેરીના સળીના મુરબ્બામાં લખ્યા મુજબનો બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા ભેળીને પછી માર્મલેડ બનાવવી.

માર્મલેડ ગાજરની.

સોજાં મોટાં સાખા વગરનાં ગાજરને છોલીને તેની વચમાંનો ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને પછી નરમ બાફી પાણી કાઢી નાખી ઘુંટીને માવા જેવું કરી ઝીણું આંધરાંની ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી તોળીને તે એક રતલ થાય તો એક રતલ સોજી ખાંડમાં એક પાઇંટ પાણી રેડી તેનો જરા ટાઇટ શીરો કરી તેમાં છાંડેલાં ગાજર ભેળી ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ચમચાથી મેળવી માર્મલેડ ઘટ થાયને ઉતારવી.

માર્મલેડ પપેનાસ સંત્રાની.

સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૫, સોજા મીઠા સંત્રાનો રસ સાથનો ગર રતલ ૩॥, સોજાં પાકાં પપેનાસને

મજાહનો લાલ ગર રતલ ૧, પાકા સંત્રાની છાલનો બારીક કાપેલો રેસો તોળા ૫, નીમક મુઠ્ઠી ૧.

સંત્રાને છોલીને ચીરનો ગર કાઢતાં માહેથી રસ નીકળે તે સુધાંજ ગરને તોળીને ઉપલે હીસાબે લેવો અને છાલનો ઉપરનો લાલ ભાગ વવરેછે માટે જાયફળની ખમણીથી તેને જરા ઓખવી કાઢી પછી મોટા કટકા ઉપલે હીસાબે પાંચ તોળા લઇ તેને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પોણો શેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો તોળો નીમક નાખીને તેમાં બાફવા મુકી છાલ તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢી ધોઇને તેનો રેસો કાપવો. પછી બેઉ ફુટના ગરને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે ઉંધાડું મુકી માહે બધો ગર સોસઇને અડધો થાય ત્યારે ઉતારવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇડું નાખીને ખાંડનો ધાડો શીરો બનાવી તેમાં બધો સામાન ભેળા ઢાંકયા વગર પેહલે થોડો વખત ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ઇંગારે મુકી અવારનવાર માહે રૂપાનો યા મોટા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો અને સેજ પતળી જેવી લાલ રંગની માર્મલેડ થાયને ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. આમ્મે માર્મલેડ મજાહની લાગે છે. વચલાં કદના પોણા બે દજન સંત્રા તથા એક વચલાં પપેનાસમાંથી ઉપર લખેલા વજનનો ગર નીકળે છે. કડવો સ્વાદ પસંદ હોય તો સંત્રાની છાલ થોડી વધારે લેવી. સંત્રા સુકાયલા નહી પણ મજાહના રસદાર લેવા.

માર્મલેડ સ્ત્રૉબૅરી.

તાજી પાકી બે રતલ સ્ત્રૉબૅરી લેવી અને તેના ડીચકાં કાઢી નાખીને બીનવીને નીચવેલાં મલમલના નરમ કટકાથી બરાબર લુછી સોજી કરી ભચડીને બે રતલ સોજી ખાંડનો તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ટાઇટ શીરો કરી તેમાં સ્ત્રૉબૅરી નાખીને ઇંગારે મુકવી અને અવારનવાર રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ફેરવી ઘટ થાયને ઉતારવું, કઠણ કરવું નહી. ઠંડું થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવું

માર્મલેડ સપરચનની.

સોજાં રવાદાર સપરચન રતલ ૨, છુંદીને ચાળેલી બારીક ખાંડ રતલ ૧, સફેદ વાઇન રતલ ૦||.

સપરચનને છોલી વચમાંનો ડાંડો કાપીને કાઢી નાખી નારી ગરના ઘણા બારીક ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં વાઇનમાં ખાંડને બરાબર પીગળાવીને તેમાં સપરચન ભેળી ધંગારે ઉંધાડું મેલી અવારનવાર માહે રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને સપરચન તદન નરમ થઇ માર્મેલેડ ઘટ થાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી ઝીણું આંધરાંની ત્રાંબાની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવી.

માલપુરા.

સોજી પેહલા નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો તાજો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, મીલનો પેહલા નંબરનો બારીક રવો રતલ ૦॥, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને સેકી વાટીને નાના બે ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભરી ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી. પછી ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને પછી શીરો ઘેરા પીળા રંગનો થાય તેટલી તેમાં ઘટે તેટલી જરા જરા કરી ખપતી પાણી સાથની કેસર મેળવી શીરો તદન ઠંડો થવા દેવો. પછી રવામાં આટો ભેળી ચાળીને તેમાં નવટાંક ઘીને બરાબર મેળવીને શીરામાં નાખીને કેક ઘુંટવાના સોટાવડે ઘુંટવું અને મેળવણી ઘાડા દુધપાક જેવી થાય નહી તો પછી થોડું ઠંડું પાણી ભેળીને મેળવણી એટલી ઘટ કરી સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ પંદર વીસ મીનીટ સુધી ખુબ તરેહ ઘુંટીને બે કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ ઉંડી ઉભી કીનારીનો લોઢાંનો મોટો પેણો હોય તો તેમાં અને તેવો નહીજ હોય તો પછી ત્રાંબાના તદનજ સપાટ તળીયાંના કલઇવાળા મોટા ઉંડા પેણાને સોજો ઉજાળી લુછીને કોરડો કરી મોટા ચુલાની ઉપર બળતે મેલી પેણો પોણો ભરાય તેટલું અંદર ઘી નાખવું અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે હેઠેનું બળતું જરા ધીમું કરીને બધે ફરતું એક સરખું રાખવું. પછી નમુનાનો એક માલપુરે બનાવવા માટે પેહલે મેળવણીને કરછીમાં ભરવી પણ તેની હેઠે વળગેલી મેળવણીનાં ટીપાં ટપકીને

ઘીમાં પડે છે અને તે બધાં એકઠાં થઇને તળાયાથી ઘી કાળું થાય છે તેટલા માટે કરછીની નીચે આંગળાં ફેરવીને પછી પેણામાંના ઘીને લાગે નહી તેમ તો પણ તેની ઘણી નઝદીક કરછી લઇને પછી મેળવણીને માહે રેડવી, તેથી માલપુરો પંથરાઇને મોટો થશે અને જરૂર જરાવારમાં સપાટીની ઉપર તરી આવશે. પણ કદાચજ કોઇ વખત એમ તરી આવતો નથી માટે જો તેમ થાય તો પછી આસરે આડધો ગજ લાંબી કવાબ ભુંજવાની સોંજી સીક લેવી અને માલપુરો ચુંથાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તે સીકની અણી વડે અળગો કરવો અને હેઠેનું પડ બેગ પીળા રંગનું તળાયને એમજ સંભાળ રાખીને સીકથીજ માલપુરાને ફેરવી નાખવો. પણ સેજબી લાલ થવા દેવો નહી. પછી બીજું પડ એવુંજ તળાયને એક મોટા ઝારાથી કાઢી બીજા એવાજ ઝારાની ઉલટી એટલે પછવાડેની બોરદુપર માલપુરો મેલીને પછી પેલા ખાલી ઝારાને તેની ઉપર ઉલટો મુકી તે વડે માલપુરાને દાબીને તેની અંદરનું ઘી પેણામાં નીચવી કાઢવું. પણ એ નમુના માટે બનાવેલો માલપુરો જો ઘણો જાદો થયો હોય તો પછી ચુલાપર પેણો રાખતાં ઘી બળીને કાળુ થશે માટે તુર્ત પેણાને ઉતારી પાડવો અને મેળવણીમાં જરા ઠંડું પાણી રેડવું પણ તેને એમજ ભેળતાં પાણી છુટું રહે છે અને પછી પેણામાં રેડતાં મેળવણી છછરીને માલપુરો છુટો પડી જાય છે, તેટલા માટે સોટાવડે મેળવણીને પાછી આઠ દસ મીનીટ ખુબ તરેહ ઘુંટીને પછી પેણાને પાછો ચુલા ઉપર મુકવો અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ઘીને પાછું કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે નાની કરછીમાં અકેક માલાપુરાની મેળવણી ભરીને રેડવા કરતાં જો ઘણી મોટી તદન આખી ઍનેમલની અથવા ઍલ્યુમીન્યમની કરછી હોય તો મેળવણીથી તેને ભરીને પછી જેટલા મોટા નાના માલપુરા કરવા હોય તેટલી મેળવણીને પેણામાં છુટી છુટી નામવી અને ઉપર મુજબ માલપુરા તળાયને એકજ વખત ઝારાની ઉપર સામટા ચાર પાંચ મુકી દાબીને ઘી કાઢવા પછી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં મુકીને છુટા પાડવા. કારણ એકઠા રાખ્યાથી અકેક સાથે વળગી જાય છે અને પછી છુટા કરતાં ચુંથાય છે. આએ માલપુરા હોરાજી મીઠાઇવાળા બનાવે છે.

માલપુરા ૨ જા.

બીજી રીતે હેારાજી મીઠાઇવાળા માલપુરા બનાવે છે તેવા કરવા હેાય તેા સેાજી બે શેર ખાંડમાં દેાઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેનેા પતળેા શીરેા કરીને કપડાંથી ગાળવેા અને પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબના તેવા અને તેટલાજ આટા તથા રવાને સાથે ભેળી તેમાં નવટાંક ઘી મેળવી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં જરા જરા કરી શીરેા રેડતાં જઇ સેાટા વડે ઘુંટતાં રહી એ રીતે અંદર બધેા શીરેા ભેળીને પછી મેળવણીમાં સેજબી ગાંગડા રાખવેા નહી. પછી ચુલે ધીમી આંચે મેલી માહે જરાબી ગાંગડા થાય નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર સેાટાવડેજ ઘુંટયા કરવું અને કરછીથી રેડાય તેવી જરા ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી થાયને ઉતારવું, ઘટ કરવું નહી. પછી આએ તૈયાર કીધેલી મેળવણી જેને એ મઠાઇવાળાએા રાબરી કહે છે તે ઠંડી થાય ત્યાં સુધી ઉઘાડી રાખ્યા પછી ઢાંકણુ ઢાંકવું. અને ચુલાપરથી રાબરી ઉતાર્યા પછી બધા મળીને ત્રણ કલાક થાય પછી પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીના માલપુરા બનાવવા. કેસરના વધારે સારા લાગે છે માટે ચુલેથી રાબરી ઉતાર્યા પછી ગમે તેા પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કીધેલી કેસર એમાં પણ ભેળવી.

માલપુરા ૩ જા.

એક રતલ સેાજી પહેલાં નંબરની ખાંડ લેવી અને તેનેા કચરેા કાઢી સેાજી કરી પાશેરાનાં માપથી ભરેલાં સાડા ત્રણ પાશેર ઠંડાં પાણીને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સાંજને વખત રેડવું અને તેમાં ખાંડને પીગળાવી આએ વીવીધ વાંનીમાં ઘરનેા દળેલેા ઘઉંનેા આટેા છાપેલેા છે તેવેા એક રતલ આટેા લેવેા પણ તેવેા આટેા નહીજ હેાય તેા પછી મીલનેા બીજાં નંબરનેા જરા ગગરેા આટેા આવે છે તે એટલાજ લેવેા અને તેને કલઇ ભરેલી થાળી યા મેાટાં ફલૅત દીશમાં નાખી પાણી વગરનુ કડણુ બે તેાળા દહીને ભાંજીને તે તથા હઢી તેાળા ઘીને તેમાં નાખી તે નાખેલું માલુમ પડે નહી તેમ બેઉ હથેલીથી ચેાળાને આટામાં સારીકાની મેળવીને પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી પેલું ખાંડનું પાણી નામતાં જઇ કલઇ ભરેલી નાની કરછીથી સારીકાની

મેળવતાં રહી એ રીતે એ પાણી બધું ભળીને મેળવણીમાં સેજબી ઝીણો ગાંગડો રાખવો નહી. ગમે તો દહી નાખ્યા વગર ઉપર મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇને એજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરવી. પછી તપેલીપર રકાબી ઢાંકી ઠંડીના દાહડા હોય તો ઉંફ લાગવા માટે કબાટ યા પેટીની અંદર ચૈાદ પંદર કલાક બંધ કરવું. પણ ગરમીની રૂતુમાં મેળવણીની તપેલીને બળતા ચુલાથી આસરે એક ગજને છેટે પાંચ છ કલાક મુકવી. પણ મેળવણી હેઠે ઠરી જાય છે માટે બનાવતી વેળા પાછું કરછીથી બરાબર મેળવીને પછી સાધારણ વપરાતા પણ સેજબી ખાડા વગરના તદનજ સપાટ અને તદન લીસાં તળાયાંના કલઇ ભરેલા ઉંડા પેણાને ઘીથી પોણા ભરીને ચુલે બળતે મુકવો અને ઘી કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે હેઠે ફરતું બળતું બધે એક સરખું રાખવું. કારણ બળતું મોટું રાખ્યાથી માલપુરા લાલ થઇ જાય છે તેમજ વળી બળતું ધીમું પડી જાય છે તો પછી માલપુરા ખીલીને બરાબર થતા નથી, તેટલા માટે માલપુરા બનાવતી વેળા બધો વખત એક સરખુંજ ધીમું બળતું રાખવાની સંભાળ લીધાથી માલપુરા મજાહના સોજા થશે. એ રીતે ઘી કકડયા પછી ઉપર પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ કરછીમાં મેળવણી ભરી ઘણા મોટા નહી તેમજ છેક નાના પણ નહી પણ મજાહના વચલા થાય તેટલી મેળવણી પેણામાં જેટલા માલપુરા છુટા છુટા સમાય તેટલી રેડવી. પણ કોઇ વખત પહેલા રેડેલા માલપુરા પેણાને જરા વળગી જાય છે માટે રેડયા પછી પંથરાઇને માલપુરા મોટા થાય પછી જરાવારે તવાથા વડે તપાસવા અને પેણાથી છુટા પડીને ઘીમાં તરતા થાય નહી તો પછી તવાથાવડે પેણામાંનાં કકડતાં ઘીને ઉપર છાંટી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપાડીને પેણાથી છુટા કરવા અને હેઠેનું પડ ઘણા ફીકા લાલ રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચે ફેરવી નાખી એમજ બીજું પડ તળાયને પેહલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ ચમચપર કાઢી બીજી ચમચથી દાબીને અંદરનું ઘી કાઢી નાખવું. એક વખત માલપુરા કાઢયા પછી બીજી વખત નાખેલા માલપુરા પેણાને ઘણાખરા વળગતા નથી. એ માલપુરા હીંદુ લોક બનાવે છે અને ઉપર મુજબનોજ સામાન લેય છે. પણ જો શોખ હોય તો બનાવતી વેળા ઘણું બારીક ખમણેલું જાયફળ અડધો તોળો ભળીયાથી સારા લાગે છે.

માલપુરા દુધમાં બનાવેલા.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦। તથા જાયફળ વાલ ૫ એટલે બેઆનીભાર, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગેલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૮, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥, ઘી ખપ મુજબ.

ખાંડનો ચાસવાળો શીરો બનાવી ગાળીને દીશમાં રેડી માહે ઍસૅન્સ ભેળીને ઢાંકી રાખવો. ત્યાર બાદ આટા તથા રવાને ચાળી એક મોટાં બોલ યા કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી એળચી જાયફળ ભેળવું. અને પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને મેળવણીને કરછીથી પાછી મેળવીને પછી કરછી ભરવી અને જેટલા નાના મોટા માલપુરા કરવા હોય તેટલી મેળવણીને માલપુરા અકેક સાથે આથડે નહી તેમ જરા છેટે છેટે રેડવા અને જરાવારે હેઠે વળગેલું હોય તો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાએ માલપુરાને અળગો કરી ફીકા લાલ રંગના થાયને ફેરવી નાખી એમજ બીજું પડ થાયને આંધરાંની ચમચથી નીપાઇને અંદરનું ઘી કાઢયા પછી શીરામાં મેલી બેઉ પડ શીરો પીયેને જરાવારે કાઢી લઇ એમજ રીતે બધા બનાવવા. કેસર્યા માલપુરા કરવા હોય તો તેમાં ઍસૅન્સ નાખવું નહી પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી પેહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ કેસરને મેળવણીમાં ભેળીને પીળા રંગની કીધા પછી તેના માલપુરા બનાવીને અમથોજ શીરો પાવો. એ માલપુરા બનાવવાના સહેલ પડે છે અને વળી ટેસ્ટમાં પણ ઘણા સારા લાગે છે, પણ તાજાજ ખાવા.

માલપુરા સહેલા.

મીલનો પહેલાં નંબરનો તાજો સોજો ઘઉંનો આટો એક રતલ લઇ તેને ચાળીને ઉભા ઘાટની કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજું કઢણુ ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅઝર્ટ સ્પુન) સારીકાની ભેળીને પછી સોજી ખાંડ આડધો રતલ મેળવવી. પછી

દુધ ભરવાના પાશેગનાં માપથી ભરેલું ગાળેલું સોજું ઠંડું પાણી ત્રણ પાશેર લઇ તે થોડું થોડું કરી બધું આટામાં બરાબર મેળાને માહે સેજ ઝીણાબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા ભરીને અંદર નામી હાથની મુઠીવડે લગભગ પંદરેક મીનીટ ખુબ તરેહ ઘુંટીને પછી છુંદેલી એળચી તોળો ૦ા તથા જાયફળ વાલ પાંચ એટલે બેઆની ભારને મેળવણીમાં મેળવું. તે પછી મોટોબી નહી તેમજ ઘણો નાનો પણ નહી તેવો એક કલઇ ભરેલો તદનજ સપાટ લીસાં તળીયાંનો ઉંડી કીનારીનો પેણો લેવો અને તેને ઉજાળી લુછી કોરડો કરી તે જરાબી ઢળતો વાંકો રહે નહી તેમ ચુલા ઉપર મધ્યમ બળતે મુકીને તેમાં આસરે દોઢ શેર જેટલું ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ચુલામાં બળતું કરવું ધીમું રાખવું અને એક નાની કરછી ભરીને મેળવણી લઇ તેની હેઠથી ટીપાં ટપકે છે તેને આંગળીવડે લુછી નાખીને પછી કરછી ઘીને અથડે નહી તેમજ ઘી પણ ઉડે નહી તેમ જરા ઉંચે હાથે પેણાની વચોવચમાં મેળવણી રેડવી. જે તુર્તજ માહે પંથરાઇને મજાહનો જરા જાદો જેવો ગોળ માલપુરો થશે તે પછી પેણામાંનાં કકડતાં ઘીને ચમચવડે માલપુરાની ઉપર બધે ફરતું પુરતું છાંટવું, તેથી મજાહનો ખીલીને ઉપસશે તે પછી જરાવારે માલપુરાને ચુંથાય નહી તેમ તવાથાવડે સરખો ઉપાડીને હેઠેથી મજાહનો શીકો લાલ થયો હોય તો પેણામાંનું ઘી માલપુરો ફેરવતા ઉડે છે માટે બીજી નાની ચમચનો ટેકો રાખીને આધરાંની ચમચમાં ઉંચકી માહેનું ઘી નીગારી કાઢીને એક રકાબીમાં મુકી એ રીતે બધા બનાવતાં જઇ અકેકની ઉપર ચોડ કરીને મુકવા. એ માલપુરા જલદી થાય છે અને ગરમ ગરમ ખાવાને સારા લાગે છે

માવો.

તદનજ કલઇ ભરેલા સોજા મોટા પાટીયાની અંદર સોજું ઘી જરા ચોપડવું, પણ તે સેજબી વધારે લગાડવું નહી. પછી જો છ શેર દુધનો માવો બનાવવો હોય તો ચાર શેર દુધને જુદું કાઢી રાખવું અને બાકી રહેલા બે શેર દુધને ઘી લગાડેલાં તપેલામાં રેડીને ઘણે મોટે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને તેમાં એક લોઢાવેને તદન કલઇ ભરેલી ચમચ યા કરછી ફેરવીને ઘુંટયા કરવું

અને દુધપાક જેવું થાયને પેલાં ચાર શેર દુધમાંથી એક શેરને આસરે માહે રેડીને ઘુંટયાજ કરવું અને પાછું દુધપાક જેવું થાયને બીજું એટલુંજ દુધ ઉમેરી એ રીતે બધું દુધ પુરૂં થાય ત્યાં સુધી કરવું અને માવો જરા ઘટ જેવો થાય ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખવું અને તપેલાંની વચમાં હેઠેથા ડાજે નહી માટે ચુલાની અંદર વચમાં નળીયાંનો નાનો કટકો મુકવો, તેથી વચમાંથી ડાજશે નહી. પછી માવો સેજ કઠણ જેવો થાયને ઉતારવો, કઠણ કરવો નહી. આએ રીતે દુધ બાળાયાથી માવો સફેદ થાય છે. પણ માવો પીળાસપર પસંદ હોય તો બધું દુધ એકદમ તપેલાંમાં એકઠુંજ નામીને ઘુંટયા કરવું. જો દુધ ભેળ વગરનું તદન ચોખ્ખું સોજું હોય છે તો એક શેર દુધનો માલો માવો વજનમાં આડધો શેર ઉતરે છે. મીઠો માવો કરવો હોય તો માવો તૈયાર થાયને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી જરા ઠંડો થાયને એક શેર દુધે નવટાંકને હીસાબે ઘણી સોજી સફેદ મેદા ખાંડને માવામાં બરાબર મેળવીને પછી કાઢવો. પણ એમ ખાંડ ભેળવા કરતાં બધું દુધ બળીને દુધપાક જેવું થાયને તેમાં ખાંડ ભેળીને પછી ચુલા ઉપર માવો તૈયાર કીધાથી વધારે સારો થાય છે. વધારે સ્વાદીષ્ટ માવો કરવો હોય તો નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તા દરેક નવટાંકને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ધોઈ લુછી કોરડી કરીને એ તથા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તોળો ૦ાા તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસેન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ માવામાં ભેળવું.

મીઠાઈ આરમીન્યન.

સોજી નવી બદામની બીજ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૨, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો સફેદ ઝીણો રવો તથા ધોયલા એટલે બીના ચોખાનો ઘરનો દળેલો આટો યા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો તાજો આટો દરેક રતલ ૦ાા સોજાં મોટાં નાળીયેર ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ લીકરગ્લાસ ૧.

બદામને છોલી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું ગરમ પાણી રેડી ચોળી ચોળીને બધું મળીને ત્રણ શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ કલઈવાળા પોહળા પાટીયામાં શીરો બનાવવાની રીતમાં

લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરીને ઉતારવો અને આટો તથા રવો ચાળીને તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું નાળીયેરનું દુધ બરાબર મેળવીને તપેલાંમાંના શીરામાં ભેળીને તેમાં બાકીનો સામાન ભેળી ઇંગારે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાય અને ઘી છુટું પડેને ગોલાબ મેળવી પાચેક મીનીટ પછી ઉતારીને સોજા ખુનચામાં નાખી પોણી ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને ગમે તેવા કટકા કાપવા. એ મીઠાઇ ઘણી સારી લાગે છે.

મીઠાઇ કેમ્બ.

ઘરનો દળેલો ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો તાજો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨, મોટાં સોજાં નાળીયેર ૨, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડુ થોડું કરી ગરમ પાણી નાખી ચોળી ચોળીને બે ત્રણ વખત મળી દોઢ શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. આટાને ચાળીને સોજા કલઇવાળાં તપેલાંમાં નાખ્યો અને દુધને એક કકરો પાડીને આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને માહે ગાંગડા થવા દેવા નહી. પછી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરી સુકું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવીને અંદર તે ભેળીને પછી એની બોરસંબી ચણા જેટલી બધી ગોળીઓ કરવી અને એક નવો નાખીયો લઇ તેના ઝીણા દાંતાની ઉપર અકેક ગોળી મુકીને તેની ઉપર આંગળી ફેરવવી, તેથી આટો જરા લાંબો થઇને તેની ઉપર દાંતાની તરેહ પડશે. એ રીતે બધી ગોળીઓ કીધા પછી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં એને ગીકી લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી તુર્ત કાઢી લેવી. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો બનાવીને તેમાં એ તળેલું નાખી શીરો પીયેને કાઢીને ખુનચામાં વખાતું મુકવું.

મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીત.

બધી જાતનો હલવો બનાવવામાં સુકવેલું ઘઉંનું દુધ લેવું નહી પણ આએ વીવીધ વાંનીમાં ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીત છાપેલી

છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાઢીને પછી પોતળાંમાં બાંધીને બધું પાણી કાઢી નાખેછે તેમ તૈયાર કરીને પછી દુધને સુકવવું નહી પણ એમજ કીધેલું પાણી વગરનું તાજું દુધ હમેશ લેવું. પણ એમ ઘરમાં કાઢવાને બનતું નહીજ હોય તો પછી મીઠાઇ બનાવવા વાળાઓને ત્યાં એવું તૈયાર ભેળસેળ વગરનું દુધ પણ મલશે તે મંગાવવું. કારણ ભેળવાળાં દુધનો હલવો બનતો નથી, બીગડી જાય છે, તેમજ ભુલથી કદીબી દેશાવી ખાંડ લેવી નહી, તેનો બનાવેલો હલવો તદ્દનજ બીગડી જાય છે, તેટલા માટે હમેશ બીજી કોઈ નહી પણ મોરીશયસ ખાંડજ લેવી. હલવાને જોરથી ઘુંટવો પડેછે માટે ઉપર મુજબનાં પોતળાંમાંથી કાઢેલાં બે શેર દુધનો હલવો બનાવવો હોય તો મોટું ધોવાની ટેબલપરનું બોલ (ગીન્ડી) ના જેવા ઘાટનું હલવો બનાવવા માટે ત્રાંબાનું મોટું વાસણ આવે છે જેને હીંદુ મીઠાઇવાળાઓ હલવાઇ કહે છે તેવું ઘણું વપરાઇને અંદરથી લીસું થયલું વાસણ બનતાં સુધી લેવું. તે લોકનો તવાથો પણ આપણા સાધારણ તવાથા કરતાં ઘણો મોટો અને પતળા બાંબુના આસરે એક ગજ લાંબા કટકા સાથે મજબુત જડી લાધેલો આવે છે તેવોજ લેવો. કારણ ઉભું રહી તેને બે હાથે પકડીને જોરથી હલવો ઘુંટી શકાય છે. એ હલવાઇ આપણા સાધારણ ચુલા ઉપર મુકેલી તો ઉથલાઇ જાય છે માટે જમીનમાં ખાડો ખોડી તેમાં લાકડાં મુકવા માટે ચોથા ભાગ જેટલું ખુલ્લું રાખવું અને ત્રણ ભાગમાં બધી ફરતી ઇંટ ગોઠવીને જમીનમાં ગોળ ચુલા જેવું કરવું, પણ લાકડાં મુકવા માટે ખાલી રાખેલા ખાંચા તરફથી વાસણ ઉથલાઇ જશે માટે ત્યાં લોઢાંનો જાદો સળીયા અથવા એવુંજ બીજું લોખંડનું અથવા કોડારીને બે છેડેથી ટેકાવીને મુકીને પછી ચુલાની અંદર તેમજ ઉપર માટી થાપી લેવી. પછી ચુલાની અંદર બધી હલવાઇ બેસે અને ઉપરની કીનારી આગળનો ભાગ બે ઇંચ જેટલોજ ઉપર રહે તેવી રીતે ચુલાની ઉપર ફરતી એક ઇંટની પાલ બાંધી લઇને તેની ઉપર માટી થાપવી. અને લાકડાં મુકવાના ખાલી રાખેલા ભાગ તરફથી જરા વધારે આગલ બાહેર ખાડો ખોડીને ત્યાંથી લાકડાં ખોસી મોટું બળતું કરીને પછી હલવો બનાવવો. હલવો તૈયાર થયલો તપાસવા માટે તે કઠણ થાય પછી અંદરથી જરા કાઢીને તેની ગોળી કરીને તેને

ચમટીમાં દાબીને ચમટી પાછી ઉંઘાડવી. જો ગોળી ચપટાયલીજ રહે તો હલવો હજી કાચોજ સમજવો, પણ ચમટી ઉંઘાડતાં ગોળી પાછી ઉપસી આવે તો તૈયાર થયલો જાણવો. હલવો જેટલો જાડો પતળો થાપવા માગીયે તેટલો પાટીયાંની ઉપરજ બરાબર સરખો થાપી શકાય છે, પણ તે પાટીયું ઘી તેલ પીને ઘણું લીસું થયલું જોઇયે, ખડબચડાં પાટીયાં ઉપર હલવો વળગી જાય છે, માટે મીઠાઇવાળાને લાંનુ વપરાયલું પાટીયું મળી શકે તો તેની ઉપર બરાબર થશે. પણ તેમ નહી બને તો હલવો બનાવવાની આગમચ સોજાં તદન લીસાં પાટીયાંમાં થોડું ટાવેલું ઘી યા સોજું મીઠું તેલ પચાવી રાખીને પછી તેની ઉપર તૈયાર કરીને ચુલાપરથી ઉતારેલો હલવો નાખવો અને તેને કાંસીયાથી થાપતાં તો હાથ ડાજે છે. માટે લાંબી ડોકના કૉપરબ્રાસના સોજાં કલસીયામાં થોડું ઠંડુ પાણી ભરીને તેનેથી થાપવો. પણ તેમ કરતાં અંદરનું પાણી છલકાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. બીજી કોઇ પણ જાતની મીઠાઈ તેમજ હલવો પણ હોય તો હમેશ તેને ત્રાંબાના તદનજ કલઇ ભરેલા ખુનચામાંજ થાપવું. કૉપરબ્રાસ યા કાંસાંના ખુનચામાં કદી થાપવુ નહી. કારણ તેમાં થાપેલી ચીજ ઠરે પછીજ કાઢવી જોઇયે અને તેની અંદર રાખતાં ખરાબ થાય છે. એવી મીઠાઇ ગરમ ખાવાથી તેનો સ્વાદ જણાતો નથી અને તેનો ટેસ્ટ બીજે દીનેજ બરાબર માલુમ પડે છે. ઘેબર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનોજ ચુલો જમીનમાં બનાવવો. પણ ઘેબર બનાવવાનું વાસણ જેને ઘેબરીયું કહે છે તેના જેટલોજ ચુલો ઉપરથી નાનો કરવો. બીજી ઘણી ખરી ગામઠી મીઠાઇ એવાજ ચુલા ઉપર બનાવવાને સવલ પડે છે. કારણ એમાંથી બળતું બાહેર નીકળીને પંથરાઇ જતું નથી પણ અંદરજ રહેવાથી બધેથી એક સરખો તાપ લાગે છે, તોપણ એવી રીતનો ચુલો બનાવવાને બની શકે નહી, તેમજ હલવાઇ પણ નહી હોય તો પછી આપણા સાધારણ ચુલા ઉપર મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘણી સંભાળ રાખીને હલવો બની શકે છે અને અડધો શેર ઘઉંનાં દુધનો હલવો તો ઘરના ચુલા ઉપર સહેલાઇથી થાય છે.

મીઠાઇ પસ્તાંની.

સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, સોજાં મોટાં ભાંજેલાં ગામઠી પસ્તાં રતલ ૦ા, સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ પાશેર ૧, તાજાં ૮

ઇડાંની સફેદી, ઘણું સોજો ગોલાબ તથા આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ ઇટેલ્યન પેહેલી છાપેલી છે તેમાં લખેલો બધો સામાન.

પસ્તાંને છોલી ધોઈ લુછી કોરડાં કરી તદનજ સાફ પાતા ઉપર બધી ખાંડ તથા જરા ગોલાબ સાથે એકદમ ઘણુંજ બારીક મેંસ જેવાં પીસીને તેમાં દુધને બરાબર મેળવવું અને ઇડાંની સફેદીને ચાળણીમાંથી છાંડીને તે ભેળવી. ત્યાર બાદ ક્રીમ ઇટેલ્યનમાં લખેલા બધા સામાનને તેમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી પસ્તાંની મેળવણીમાં ભેળાને પછી એ બધાંને કલાઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી સાફ મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકી ઠંડું થાયને કાઢવુ.

મીઠાઇ ફ્રેંચ.

ભેળ વગરનું ઘણું સોજું ચોખ્ખુ મધ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, નવાં સોજાં ભાંજેલાં ગામઠી પસ્તાં તથા નવી બદામની બીજ દરેક તોળા ૨૫, તાજાં ૩ ઇડાંની સફેદી, ઑરેંજફ્લાવર વૉટર વાઇનગ્લાસ ૧.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરીને ખોખરૂં કરવું. ઇડાંની સફેદીને ખાવાના કાંટાથી કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ખાંડને તદનજ કલઇવાળી તપેલીમાં ધુંગારે મુકી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો તેથી એકજ તરફથી ડાજશે નહી. બધી ખાંડ પીગળેને તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળા અવારનવાર ચમચાએ મેળવ્યા કરી કઠણ થવા આવેને રકાબીમાં જરા કાઢીને તપાસ્વું. જો તેમાં છુટું પડી જાય તો તૈયાર થયલું સમજી ઉતારીને તુર્ત માહે કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી દઇ વેફર પેપર ઉપર બધું પાંથરીને તેની ઉપર એવાંજ બીજાં ત્રણ ચાર કાગજો પાંથરીને છેક ઉપર એક સફેદ કોરૂ કાગજ મુકીને પછી તેની ઉપર બધેથી એક સરખો સેજ વજન મેલી ઠંડું થાયને કટકા કાપવા.

મીઠાઇ બદામની.

સોજી નવી બદામની બીજ તથા દળેલી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજો ગોલાબ તથા છાંટવા માટે દળેલી બીજી ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ નુછી કોરડી કરીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર સેજ ગોલાબ સાથે એકદમ ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસીને તેમાં ઉપર લખેલી એક શેર ખાંડ ભેળી સેાજા વાસણમાં ધંગારે મુકી આવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે સેજબી ડાજવા દેવુ નહી અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી એક સેાજા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એ મેળવણીનેા સરખેા સફાઇદાર ગેાળેા કરીને તેની ઉપર બીજી દળેલી ખાંડ છાંટીને સેાજી વેળણુથી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી ઠંડું થાયને કાપ મુકીને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી ઉપાડીને કાઢવા.

મીઠાઇ બદામની ૨ જી. (માસાપાવ).

વેલાતી લેાફ શુગર (પડાની ખાંડ) અથવા બારીક દળેલી ચીનાઇ શાકર એ બેમાનું જે તે એક રતલ ૨, નવી બદામની બીજ રતલ ૧, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૬, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાનેા ચમચેા ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, બીજી દળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઉપર મીઠાઈ બદામનીમાં પહેલીમાં લખ્યા મુજબ બદામને છેાલીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા ગેાલાબમાં ઘણીજ બારીક મૅસ જેવી પીસવી અને દળેલી લેાફ શુગર અથવા ચીનાઇ શાકર જે હેાય તે તથા ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બદામમાં એ બેઉ તથા બાકી રહેલેા બધેા ગેાલાબ મેળવીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધંગારે મેલી મેાટા ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું. પણ સેજબી બદામી રંગનું થવા દેવું નહી અને જરા કઠણ થાયને ઉપર પહેલી બદામની મીઠાઇમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીને વણીને કટકા કાપવા. પણ બીજા આકારની મીઠાઇ બનાવવી હેાય તેા લાકડાંની અંદર જરા ઉંડી જાત જાતની તરેહ કેાતરેલાં નાનાં પાટીયાના કટકાએામાં કેાતરેલાં મેાલ્ડસ આવે છે તેમાં બીજી દળેલી ખાંડમાંથી જરા જરા ભભરાવીને આગમચથી તૈયાર કરી રાખીને મેળવણીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી એક સાફ મેાટી રકાબી અથવા ફલૅતદીશમાં કાઢીને ગરમ હેાય તેટલાંજ તેને સાફ હાથવડે આટાનીકાની મસળી દાબી દાબીને ગેાળેા કરી તેની ઉપર નરમ ઝીણું કપડું ઢાંકી રાખી બેારડુપરથી થેાડી થેાડી મેળવણી કાઢી

તેને દાબીને સરખેા ગેાળેા કરીને સાટાનીકાની તેની ઉપર બીજી દળેલી ખાંડ લગાડીને હથેલીની ઉપર જરા જાડું સરખું થાપી પેલાં તરેહ કેાતરેલાં લાકડાંનાં પાટીયાં એટલે મેાલ્ડના ખાંડ ભભરાવેલા ખાંચામાં દાબીને મુકવું અને તે પુરતાં બેારડુપરનાં સાદાં પાટીયાંની ઉપર મેળવણી વળગેલી હેાય તે બધું કાઢી નાખીને પછી અંદર ભરેલી મેળવણીની ઉપર વેળણ ફેરવીને સફાઈ કરવી. તે પછી ઠંડું થાયને એક માણસે એ પાટીયાંનાં મેાલ્ડને પછવાડેથી ઠેાકીને મીઠાઇને આખી કાઢી લઇને તુર્તંજ તેની બધી ફરતી કીનારીની ઉપર પૅનનાઈફવડે સુરજ કરણના જેવી નકશી પાડવી. સુકાયા પછી નકશી પાડતાં મીઠાઇ ભાગી જાય છે. એ રીતે બધાં મેાલ્ડ ભરાતાં વખત લાગે છે માટે ઠંડું થયાથી મેળવણી મેાલ્ડની અંદર વળગે નહી તેા પછી હાથને સેજ ગેાલાબ લગાડી મસળીને પાછું પેાચું કરવું. આએ મેળવણીમાં બે ચમચી વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખ્યાથી ટેસ્ટ વધારે સારેા થાય છે પણ તેથી મીઠાઇ તદન સફેદ રહેતી નથી. જાનવરના આકારનાં મેાલ્ડમાં એ મીઠાઇ બનાવી હેાય તેા કાઢયા પછી આંખની જગ્યામાં એળચીનેા એક દાણેા દાબવેા. રંગીન મીઠાઇ કરવી હેાય તેા આએ ચેાપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનેા છાપેલેા છે તે રંગ મેળવણી જેટલી ઘેરી ખુલ્લી કરવી હેાય તે પ્રમાણે અંદર ભેળવેા. એ મીઠાઇ માટે ઘેરનાં ફીરંગી લેાકેા જેને તેઓ ધીરસ્તાં કહે છે તેઓને ત્યાં નવાં વરશને ટાંકણે બનાવે છે અને એ મીઠાઇને માસાપાવ કહે છે. બદામને બદલે એજ રીતે પસ્તાંની મીઠાઇ પણ બની શકે છે અને તેમાં વૅનીલા સાથે થેાડાંજ ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ નાખ્યાથી વધારે સારૂં લાગે છે.

મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત.

સેવ, ગાંઠીયા, ભજીયાં, ચણાની દાળ અને એવુંજ બીજું કાંઇ પણ વધારે તળવું હેાય તેા તેને માટે તદનજ તાજું કાઢેલું સેાજું મીઠું તેલ આસરે સાત શેર લેવું અને એક ઘણી મેાટી લેાઢાંની કઢાઇ તેલથી અડધી ભરીને તેને મધ્યમ બળતે ચુલા ઉપર મુકવી અને તેલ બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણેા પુરતેા ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે કઢાઇને ચુલાપરથી ઉતારી પાડીને તેને નીચે ભેાયની ઉપર મુકવી અને એક મેાટાં ખાટાં લીંબુને કાપીને તેના થેાડા

રસ એ તેલની અંદર બધે ફરતો નીચવવો, એમ રસ રેડયાથી એ તેલ પાછું કકડતું હોય તેમ થાય છે, તેમ થતું નરમ પડે ત્યારે એજ રીતે બીજી ત્રણ ચાર વખત રસ નીચવીને બધો પુરો કરવો. એમ કીધાથી તેલ ફાટીને તદન નીતરૂં થઇ તેમાંનો બધો મેલ કઢાઇની ફરતી બોરદુ ઉપર એકઠો થશે, તે બધાને ચમચથી બરાબર કાઢી નાખ્યા પછી ઉપર લખેલી જેવી એક ચીજ તળવા માટે તૈયાર કીધી હોય તેને તળવા સારૂં એ તેલની કઢાઇને પાછી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવી અને તેલ પાછું કકડીને અંદરથી પુરતો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે જે તળવાનું હોય તે માહે તળવું. આએ રીતે તેલ કકડાવ્યાથી પછી તળતી વેળા માહે ફીણ આવતું નથી અને મજાહનું બરાબર તળાય છે. ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં થોડું તળવું હોય તો તેને માટેનાં થોડાં તેલને પણ ઉપલી રીતેજ કકડાવ્યા પછી તેમાં તળવું. એ રીતે કકડાવેલાં તેલમાં જેબી તળવા મુકયું હોય તે વેળા કઢાઇમાંથી તેલ ઉડતું નથી તેમજ ઉભાતું પણ નથી અને બધું બરાબર સરખું તળાય છે.

મીઠું દુધીયા દોધી.

મજાહનું કુમળું દોધી લેવું પણ તેનોબી ડીચકાંવાળો ભાગ ચરવાને ઘણો વખત લાગે છે, માટે ડીચકું બધું કાપીને કાઢી નાખવું અને હેઠેનાં દોધીની ઉભી બે ઇંચ જેટલી બધી ચીર કાપીને તેની બધી છાલ બરાબર છોલી બીયાં સાથનો ગર બધો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દોધીના બબે ઇંચ જેટલા આડકતરા કટકા કાપી તોળાને તે અડધો રતલ લઇને તેને ઠડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી પાંચ તોળા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી પાંચ તોળા ઘીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકડેને તેમાં કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ઘેરા લાલ રંગના તળાયને તુર્ત તેમાં દોઢ શેર પાણી રેડી દોધીના કટકા તથા ૦। તોળો નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું. પણ બધું પાણી બળવા આવે તોય દોધી નરમ થયું નહી હોય તો પછી ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને દોધી ઘણુંજ નરમ થઇ બધું પાણી સુકાયને ઉતારવુ અને સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ સારીકાની ધુંટી નાખીને પછી

તેમાં સોજી ભેંસનું દુધ આડવો ઔર ભેળાને પાછું ચુલે મેલી અવારનવાર ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને બધું દુધ બળવા આવેને પાંચ તોળા સોજી ખાંડ ભેળા હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ચમચથી ફેરવવું અને મજાહનું સેજ સુકું જેવું થાયને ઉતારી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું છુંદેલું એળચી જાયફળ ભેળાને કાઢવું. એ વાંની મીઠાઈ જેવી નહી તેમજ પકવાંન જેવી પણ નહી તેવી થાય છે અને ખાવામાં સારી લાગે છે.

મીન્સમીટ.

મેદા ખાંડ અથવા છુંદેલી ખાંડ રતલ ૨, આગમે વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૧, સારી જાતનાં પણ સુકાં જેવાં સપરચન તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, માલુંગાંનો તથા ઑરેંજનો સુકો વેલાતી મુરબ્બો દરેક રતલ ૦।, ઑરેંજ માર્મલેડ તોળા ૫, ખમણેલું જાયફળ ૧, બે ભાગ બ્રેંડી અને એક ભાગ શૅરી વાઇન બેઉ મળીને પાઇંટ ૦॥.

સાફ કીધેલી ચરબીને બને તેમ ઘણીજ બારીક કાપવી. કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરી સોજી ધોઇ કપડાંથી લુછી તડકે મુકી તદન સુકી કરીને કીસમીસના બબે કટકા કાપવા સપરચનને છોલી ઘણું બારીક ભુકા જેવું કાપવું. મુરબ્બાને પણ એમજ બારીક કાપવો. પછી બધા સામાનને સાથે બરાબર મેળવી છેલ્લે તેમાં બ્રેંડી તથા શૅરી ભેળીને બરણીમાં ભરીને ઉપર ઢુકો બાંધવો. એક માસ પછી એ ઉપયોગમાં લઇ શકાશે. આગમે વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો અથવા બીજ઼ કેકનો છાપેલો છે તેવો બનાવી કોડીયાંમાં માખણ લગાડીને તેમાં મુકી કીનારી કાપીને પછી તેની અંદર આગમે મીન્સમીટ ભરીને ભુંજવાં અથવા પફમાં જામ યા બીજું કાંઇ ભરવાને બદલે તેમાં પણ એ ભરવું. રોલીપોલીમાં ભરવામાં પણ એ ચાલશે. એ મીન્સમીટ ઠંડાં મુલકમાં રહી શકશે.

મીલ્ક પંચ.

સોજો રમ બાટલી ૧, સોજું તાજું દુધ ભરેલું પાશેર ૨ એટલે પાઇંટ ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ ભરેલો પાશેર ૧ એટલે

પાઇંટ ૦ાા, છુંદલી લોફ શુગર અથવા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦ાાા, લીંબુ અડધાંની છાલ.

મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું સોજું પાણી એક બાટલી નાખીને તેમાં રમ, લીંબુનો રસ તથા ખાંડ નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી લીંબુની છાલ નાખવી. પછી દુધને બરાબર એક કકરો પાડી ચુલેથી ઉતારીને તુર્તજ બોલમાંની મેળવણીમાં રેડી દઇ માહે ચમચો ફેરવવો, તેથી દુધ ફાટીને અંદર છુંછા જેવું થઇ જશે. તે પછી જાદી ફ્લૅનલના યા જરા ઘટ ધોતાં કપડાંને સોજાં પાણીથી ભીજવી નીચવીને તેમાંથી એ પંચની મેળવણી ભચડયા વગર એમજ ગાળીને નીતરૂં થવા દેવું. પછી કોડીનાં જગમાં ભરી આઇસમાં મુકી ઠંડું કરીને પીવું. એ મીલ્ક પંચ મજાહનું લાગે છે. વધારે હોય તો ઠંડું પડેને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું અને ખપ પડે ત્યારે ઉખેડી સોજું રહેલું હોય તો વાપરવું. રમને બદલે બ્રૅંડી પણ ચાલશે.

મીલ્ક પંચ ૨ જું.

લોફ શુગર રતલ ૨, ઓલ્ડ જમેકા રમ અથવા ફ્રૅચ બ્રૅંડી બાટલી ૧, સોજું તાજું ભેળ વગરનું દુધ શેર ૧, મોટાં તાજાં ખાટાં લીંબુ ૬, મોટું ઑરેંજ ૧, છુંદેલું જાયફળ ૦ાા.

લીંબુને સોજાં કરી તેની છાલની ઉપર લોફ શુગરને જરા ઘસીને પછી બારીક છુંદી એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખવું અને લીંબુ તથા ઑરેંજને કાપી તેનો રસ કાઢીને માહે તે પણ ભેળવું. તે પછી દુધને બરાબર કકરો પાડીને ઉતારી તુર્તજ બોલમાં રેડી દઇને પછી ત્રણ શેર કકરા પડતું પાણી માહે રેડી જાયફળ નાખી ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. તે પછી માહે રમ યા બ્રૅંડી જે હોય તે ભેળીને પહેલાં મીલ્ક પંચમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં નાખી નીતરૂં થાય ત્યાં સુધી ત્રણ ચાર વખત ગાળીયા પછી તેમાંજ લખેલી રીતે ઠંડું કરીને પીવું અને વધારે હોય તો તેમજ બાટલીમાં ભરીને પૅક કરવું.

મીલ્ક પંચ આઇસમાં જમાવેલું.

એક શેર તાજાં ચોખ્ખાં દુધને એક કકરો પાડીને ઉતારી ઉપર મલાઇ બંધાય નહી માટે ઠંડું થાય ત્યાં સુધી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી માહે ઝુંડેલી સોજી ખાંડ અડધો રતલ પીગળાવીને પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાચામાં ભરીને જમાવીને પછી તેમાં રમ યા બ્રંડી એક પાઇંટ, દરીની દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી ત્રણ પાશેર તથા ખમણેલું જાયફળ અડધું ભેળવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક કસ્ટર્ડ મોલ્ડ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩, સોજી ખાંડ તોળા ૨॥, સોજું જૅલેતીન તોળા ૧॥, તાજાં ઇંડાં ૨, બદામ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં મીલ્કને બરાબર મેળવી ખાંડ નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ગરમ થાયને માહે જૅલેતીન નાખવું અને તે પીગળેને ઉતારીને કુકું થાય ત્યારે ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ડોહવી પતળી કરીને અંદર તે મેળવીને એક સોજાં સાંકડાં ઉંડાં બોલમાં ભરવું. પછી ઉભા ધારનાં તપેલાંમાં બોલની અંદર જાય નહી તેટલું આધુરં પાણી રેડીને તેમાં બોલ મુકીને માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને મેળવણી ઘટ થાયને ઉતારી તદન ઠંડું થાય ત્યારે સફેદીને કડણ ફફ ચઢાવી અંદર તે ભેળી ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં બદામનું ઍસૅન્સ મેળવીને પછી એક મોલ્ડને પાણીથી ભીનવીને તેમાં મેળવણી ભરી બંધાવા માટે ઠંડાં પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગશે.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક જૅમ સૅન્ડવીચ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૨॥, ખાંડ રતલ ૦॥, સોજું માખણ તોળા ૭॥, બેકીંગ પાઉડર તોળા ૨॥, રાજબૅરી જામ ટેબલસ્પુન ૩, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ

સ્પુન ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળીને પછી ચાળીને મોટાં બોલમાં નાખવો. પછી માખણને બીજાં બોલમાં નાખી તેમાં ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાવડે સારીકાની ઘુંટીને પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવી માખણ સાથે ભેળેલી ખાંડમાં મેળવીને પછી એ બધાંને આટાવાળાં બોલમાં ભેળવું. પછી મીલ્કમાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવી ઍસૅન્સ નાખીને આટાવાળા મેળવણીમાં જરા જરા કરી એ બધું એકરસ કરીને મેળવણીમાં સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ છાલકી કીનારીના સૅન્ડવીચ ભુંજવાના ગોળ દાબડા આવે છે તેવા બે દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી બેઉમાં સરખે ભાગે એ મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજી કાઢવાં અને ઠંડાં થાયને બેઉનાં અકેક પડ ઉપર જામ ચોપડીને એ જામ લગાડેલાં બેઉ પડ અકેક સાથે વળગાવવાં.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક જૅલી.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૨, સોજી ખાંડ તોળા ૨, જૅલેતીન તોળો ૧।, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

જૅલેતીનને કોડીનાં કપમાં થોડાં ઠંડાં પાણીમાં દસેક મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી અંદરનું પાણી કાઢી નાખવું. મીલ્કને દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમાં મેળવી માહે ખાંડ ભેળીને ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને જૅલેતીન નાખવું અને બીજો કકરો પડેને ઉતારીને સફેદ જાંજરાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી એ તૈયાર કીધેલી જૅલીને ગાળી તેમાં ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા મેળવીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી બંધાવા માંડે ને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મેલી કઠણ થાયને કાઢવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ચીઝકેક.

મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૧૫, સોજી ખાંડ તોળા ૭॥, બેકીંગ પાઉડર તોળા ૨॥, તાજાં ઇડાં ૪, કનડૅનસ્ડ મીલ્ક પાશેર ૦॥,

વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, આમંદ અથવા લૅમન ચીજકેકનો અથવા ચીજકેકનો પફ પેસ્ટ; રાજબૅરી જામ તથા લગાડવા સારૂં બીજું માખણ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ આમંદ અથવા લૅમન ચીજકેકનો તથા પફ પેસ્ટ ચીજકેકનો છાપેલો છે તે એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક જાતનો પફ પેસ્ટ બનાવી સૅજ નાનાં પત્રાંના એક દજન કોડીયાંને માખણ લગાડીને તેમાં મુકી કીનારીપરથી છરીએ સરખા કાપીને તેની અંદર તળાયાંમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી રાજબૅરી જામ મુકવી. પછી પંદર તોળા માખણમાં ખાંડને સારીકાની મેળવી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે ભેળીને મીલ્કમેડ મેળવવું. પછી આટા સાથે બેકીંગ પાઉડર ભેળી ચાળીને ઉપરની બધા સામાનની મેળવણીમાં એ આટાને છેલ્લે બૅરાબર એકરસ કરીને વૅનીલા ભેળી એ તૈયાર મેળવણીને કોડીયાંમાં મુકેલી જામની ઉપરની ઉપર કીનારી સુધી મેલીને આમંદ અથવા લૅમન ચીજનો પફ પેસ્ટ હોય તો તેની ાા ઇંચ જેટલી પતળી ચીપ કાપી તેને વળ દઇને ઉપર ચોકડી પડે તેમ બે કટકાને કોડીયાંના પફ પેસ્ટની ઉપર પાણી લગાડીને સફાઇથી વળગાવવા. પણ પફ પેસ્ટ ચીજકેકનો કોડીયાંમાં મુકેલો હોય તો પછી આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ટર્ટાલેટનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને તેની ચીપ કાપી ઉપર મુજબ ચોકડી કરવી. પછી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ ચૅરી ક્રીમ આઇસ.

પાકા ચૅરી રતલ ૦ાા, સોજી ખાંડ તોળા ૫, બ્રૅડી લીકર ગ્લાસ ૦ાા થી ૧, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ધોતાં મલમલનાં નરમ કપડાંને પાણીમાં ભીનવી બરાબર નીચવીને તેનેથી ચૅરીને લુછી ઠરીયા કાઢી નાખીને એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં ખાંડ, બ્રૅડી તથા લીંબુનો રસ ભેળીને આડધો કલાક ઢાંકી રાખવું. મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલો સામાન લઇને તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવવું અને ખાંડમાં બધો

સામાન સાથે ભેળી મુકયાને અડધો કલાક થાય ત્યારે તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં તેને નાખીને તેમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને ફ્રુટ તદન નરમ થાયને ઉતારીને ઘણાંજ ઝીણાં આંધરાની તદન કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને પેલું બનાવેલું કસ્ટર્ડ તદન ઠંડું થાયને બધું તેમાં નાખી રંગ આઇસક્રીમનો થોડાં ટીપાં મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ચૉકોલેટ ક્રીમ આઇસ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આએ ચોપડીમાં છાપેલું છે તેટલાજ સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવીને ઠંડું થવા દેવું. પછી મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક એક ટેબલસ્પુનને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી ભેળાને માહે સોજી ચૉકોલેટ અડધો રતલ નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને ચૉકોલેટ તદન પીગળી જાયને ઉતારી તદન ઠંડું થાયને તેમાં દૂરીની દુધની કડણ ક્રીમ ભરેલી એક પાશેર તથા ઉપલું તૈયાર કીધેલું કસ્ટર્ડ બરાબર મેળવી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ માલ્ક તીપ્સી કેક.

સાધારણ નાનાં ચાર સ્પંજકેકને આડાં બે ભાગમાં કાપવાં. પછી કાપેલા ભાગની ઉપર રાજબૅરી જામ ચોપડી દીશમાં મુકી તેમાં પચે તેટલો શૅરી વાઇન રેડી તે પચેને કાઢીને બીલોરનાં દીશમાં ગોઠવીને કેકને મુકવાં. તે પછી આએ વીવીધ વાનીમાં બાઇલ્ડ કસ્ટર્ડ છાપેલું તે બનાવીને બધાં કેકની ઉપર બરાબર રેડવું. વાઇન પસંદ નહી હોય તો થોડોજ રેડવો.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક તૉફી.

કનડૅનસ્ડ મીલ્કના એક રતલના વીનના•ગોળ દાબડા આવે છે તેમાંનું મીલ્ક રતલ ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦ાા, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૦ા, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

એક ફ્લૅતદીશ અથવા તદન સેાજી થાળીને પુરતું માખણું લગાડી કાંસીયાનાં તળીયાંને પણ માખણુ લગાડી બેઉ તૈયાર રાખવું. પછી પેલાં ૦ા રતલ માખ્ખણુને ઉભા ઘાટની તપેલીનાં ચુલે મુકવું અને તે પીગળેને તેમાં ખાંડ તથા મીલ્ક ભેળી ધુંગારે મેલી હાથ રાખ્યા વગર મેાટા ચમચાથી ઘુંટયા કરવું. બળતે મુકવું નહી, તેમજ ઘુંટયા વગર પણ રાખવું નહી, તેથી ડાજે છે. કઠણ જેવું થાયને ઉતારી વૅનીલા ભેળીને દીશ અથવા થાળીની વચમાં બધું કાઢી કાંસીયાવડે સરખું અડધી ઇંચ જાડું થાપી ઠંડું થાય અને બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને છરીવડે કટકા ઉપાડી લેવા.

મીલ્કમેડ કનડનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩ ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દેર્જર્ટ સ્પુન) ૩, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, તાજાં ઇંડાં ૩.

એક પાઇંટ એટલે ભરેલું બે પાશેર ઠંડાં પાણીમાં મીલ્કને કલઇ ભરેલા તપેલીમાં ભેળીને પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં એ મેળવેલું મીલ્ક થેાડું ભેળીને પતળા દુધપાક જેવું કરવું અને બાકીનાં બધાં મીલ્કને ચુલા ઉપર ઉંધાડું મેલી પાહે કકરેા પડેને પછી પેલા મીલ્ક સાથે ભેળેલા કૉર્નફ્લૉઅરને તપેલીમાં રેડીને જગવાર ઘુંટીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાયને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવીને અંદર તે મેળવીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક પૅનકેક.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦ા, કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૨, તાજાં ઇંડાં ૨. ઘી તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને કલઇવાળી થાળીમા ચાળી ઢગલેા કરીને તેની વચમાં ખાડેા કરવેા અને ઇંડાંને એ ખાડામાં ભાંજીને તેની સાથે સારીકાની મેળવીને એક બેાલમાં નાખવું અને મીલ્કમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી ભેળી બેાલમાંના આટામાં જરા જરા એ પાણી સાથનું બધું દુધ

નાખતાં જઇ સારીકાની મેળવીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પણ મેળવણી વધારે ઘટ થઇ હોય તો ઠંડું પાણી જરા મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવી કરી ખુબ તરેહ ઘુંટીને અડધો કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ આગ્એ વીવીધ વાનીમાં પૅનકેક બીમાના છાપેલાં છે તે પ્રમાણે આગ્એ મેળવણીનાં પૅનકેક બનાવવા માટે ઘી કકડાવીને એ મેળવણીને પેણામાં રેડવી અને હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી નાખી એમજ બીજું પડ તળાવને પૅનકેકને કાઢીને કોરાં કાગજની ઉપર ખાંડ પાંથરીને તેની ઉપર મુકવું, તેથી પૅનકેકની ઉપર પુરતી ખાંડ વળગશે. તે પછી તેને ગોળ વીટાળી લઇ એમ રીતે બધાં બનાવવાં.

મુડી ખારી.

બકરાંની મુડીને ઉપરથી છોલીને પછી ભાંજેલાં મોટાં ફાડચાં તૈયાર મળે છે તેવી વગર ભેજાંની બે મુડીનાં ફાડચાં લેવાં, પણ એનાં માસની અંદર ઝીણા બાલ ઘણાજ પેવસ થઇ ગયલા હોય છે તે બધા બરાબર નીકળી જાય ત્યાં સુધી તેને ઠંડાં પાણીથી ધોઇ ધોઇને બધા બાલ કાઢીને સાફ કીધા પછી કલઇવાળી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડું પાણી તથા એક તોળો નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને માસ નરમ થાયને ઉતારી માહે રસ હોય તેમાંથી બધાં ફાડચાંને કાઢી હાથ સાફ કરીને પછી હાડકાંમાંથી બધા નકી માસના કટકા કાઢી લેવા. તે પછી એક પાશેર કાંદાને છોલી વઘારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી સોજી તપેલીમાં એક પાશેર ઘીમાં ફીકા લાલ તળી છુંદેલું આદુ તોળો ૦॥ તથા લસણ તોળો ૦। નાખી તેનો વઘારનો સોહડમ નીકળેને અંદર મુડીનું માસ નાખી ફાડચાં બાફયા પછી રહેલો બધો રસ માહે રેડી ચમચથી મેળવી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને જરા શેવી સાથનું થાયને ઉતારી ઉપર થોડો ગરમ મસાલો ભભરાવવો.

મુડો દહી અથવા મલાઇમાં.

ઉપર મુડી ખારી છે તેમા લખ્યા મુજબનાં અને તેટલાંજ મુડીનાં ફાડચાંને તેમજ ધોઇ સાફ કરી બાફીને તેનાં હાડકાંમાથી કાઢેલાં નકી માસના જરા મોટા કટકા કરવા અને તેને આગ્એ

ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ઓછું પાણી રેડીને જીરાં વગર અમથુંજ પકાવવું. તે પછી પાશેર કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર ઘીમાં લાલ તળીને તેમાં મુડીનાં ગોસ્તનાં રાંધેલા કટકા ગ્રેવી વગર અમથાજ ભેળીને ઉતાર્યા પછી તેમાં સોજું કઠણ દહી તોળેલું બે શેર મેળવવું અને બે ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બેથી ત્રણને ધોઇ બારીક કાપીને તે, દળેલા હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી ચમચથી મેળવીને ચુલે મુકવું અને તેમાં કકરો પડવા અગાઉ ઉતારી લઇને બીજે ચુલે મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણુપર વધારે ધુંગાર રાખી અંદરનું પાણી બળેને ઉતારવું. મલાઇમાં મુડી પકાવવી હોય તો ઉપર મુજબ મુડીને ખારી પકાવ્યા પછી કાંદા તળી તેમાં મુડીનું માસ ભેળીને તેની ઉપર સોજી તાજી સવાશેર મલાઇ પાંથરીને તેની ઉપર ગરમ મસાલો ઉપર જેટલોજ ભભરાવીને એજ રીતે ધુંગાર રાખી સુકું થાયને ઉતારવું.

મુડી મસાલાની.

મુડીનું ગોસ્ત મસાલાનું પકાવવું હોય તો ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇને બારીક કાપી અથવા જાડું છુંદીને એ તથા દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ઉપર મુડી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો કાંદા તળી આદુ લસણ વધારીયા પછી તેમાં જરા ભુંજીને પછી સાફ કરીને બાફેલા મુડીનાં ગોસ્તના કટકા તથા પાણી નાખીને જરા ગ્રેવી સાથનુ પકાવવું.

મુરબ્બો અનેનાસનો.

કુમળાં નહી પણ પાકટ અને પાકાં કઠણ મોટાં અનેનાસની સવા ઇંચ જાડી બધી સરખી ગોળ કાતરીઓ કાપી તેની છાલ બરાબર છોલીને આંખ કાપી કાઢીને પછી પૅનનાઇફવડે તેની વચમાંનો ડાંડો કોતરીને કાઢી નાખીને કાતરીની વચમાં ગાળો ફરવો અને કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેની ઉપર પાશે

પાશે ઉંડા ચોખા બધી બોરદુપર દેવા. ત્યાર બાદ એ કાતરીઓને તોળવી અને ચાર શેર થાય તો સોળ્જી છ શેર ખાંડને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખવી અને એક તાજાં સોજાં ઇડાંને કોટળાં સાથેજ ભચડીને ખાંડમાં બરાબર મેળવીને તેમાં પાંચ શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી જરા વારે ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળી તપેલીને પાછી સાફ કરીને તેમાં શીરો રેડી ચુલે મુકી એક જોશ આવેને માહે અનેનાસની કાતરીઓ મુકવી. પાછો જોશ આવેને ધીમી આંચે તપેલું ઉંઘાડું રાખી વારંવાર કાતરીઓને ફેરવ્યા કરવી અને શીરો સેજ ઘાડો થાયને ઉતારવું શીરો ઘણો ઘાડો ટાઇટ કરવો નહી. બીજા કાંઇ ઉપયોગ માટે અથવા પુડીંગમાં નાખવા સારૂં મુરબ્બો બનાવવો હોય તો અનેનાસને છોલી આખુંજ રાખીને આંખ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી કેરીની નાની ચીર જેટલા કટકા કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખી ચોખા દઇને તોળવું અને તે એક શેરે પોણો શેરને હીસાબે ખાંડ લઇ મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનો મુરબ્બો બનાવવો. ઉપલા બેઉ મુરબ્બા લાલ કરવા હોય તો રંગ બાળેલી ખાંડનો આજ ચોપડીમાં છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને શીરો ગાળાયા પછી તેમાં એ રંગ એકદમ નહી પણ થોડો થોડો અંદર મેળવીને શીરો જરા ઘેરા લાલ રંગનો કરવો.

મુરબ્બો આદુનો

બીલકુલ સાખા વગરનું સારી જાતનું સોજુ પાકટ સુકાયલું નહી પણ મજાઉનું રસદાર જાડું મેદા આદુ ચાર શેર લેવું અને તેના આખાજ કટકા રાખી છરીથી ઓખ્ખવીને ઉપરની બધી છાલ બરાબર કાઢી નાખી આદુ ઘણું જાડુ દલદાર હોય તો વચમાંથી ચીરીને બે ફાડચાં કાપવાં, પણ સાધારણ જાદાઇનું હોય તો ચીરવું નહી. ત્યાર બાદ એક મોટી બરણીમાં ચાર શેર ઠંડાં પાણીમાં બે તોળા નીમક પીગળાવી આદુને તેમાં ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખવું. પછી બીજે દીને બરણીમાંનું પાણી કાઢી નાખી ચાર શેર ખાટી છાસમાં બે તોળા નીમક પીગળાવી બરણીમાં નાખી આદુને ધોઇને એમાં બીજો એક દાહડો ભીનવી રાખવું. પણ છાસ નહી હોય તો પેહલે દાહડે

ભીનવ્યું હતું તેમ નીમકનાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. તે પછી ત્રીજે દીને સોજુ ધોઇ સાફ ઠંડાં પાણીમાં હદીથી ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવું. પણ એ અરસામાં થોડે થોડે વખતે પાણી બદલ્યા કરવું, તથી માહેલો ખારાસ નીકળી જશે. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં છ શેર ઠંડું પાણી નાખી તેમાં અડધો તોળો સોદાબાઇકાર્બ ભેળી માહે આદુ નાખી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને આદુમાં ખાવાનો કાંટો ભોકાય તેટલું નરમ થાયને ઉતારવું, આદુ તદન નરમ થઇને ઉપરની પોપડી નીકળે તેટલું બધું પોચું કરવું નહી. પછી ઉતારીને આદુને ઠંડાં પાણીમાં નાખી ઠંડું થાયને કાઢીને ખાવાના કાંટાથી બધી બોરદુપર ઘણા અથોઅથ ઉંડા ગોબા દઇને પાછું બીજાં ઠંડાં પાણીમાં નાખવુ. ત્યાર બાદ મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે તદન સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દસ શેરનો ઘડું નાખીને તદન પતળો શીરો બનાવી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ કરીને તે શીરામાં જરા ભેળીને શીરો ફીકા લાલ રંગનો કરવો અને આદુને નીચવીને માહે નાખી તપેલીને ઉંઘાડી રાખી બળતે બે જોશ આપીને પછી ગામઠી કોલસાને ધંગારે રાખી અવારનવાર આદુને ફેરવ્યા કરવું અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને અંદર કકડતું પાણી થોડું રેડી શીરાને પાછો જરા પતળો કરવો અને વળી શીરો પાછો ઘાડો થવા આવે તેટલાં મુરબ્બો બરાબર લાલ થયો નહી હોય તો પાછો ઘાડો થાય ત્યારે ફરી એકવાર એમજ મુજબ કકડતું પાણી રેડવું અને મુરબ્બો ફુગાઇને બીગડે નહી તેવો પાણીના ભાગ વગરનો ચીકાસદાર પણ વળી છેક શાકર બંધાય નહી તેવો ઘાડા શીરાનો થાયને તપેલીમાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લઇને ચોથા ભાગ જેટલોજ માહે રહેવા દઇને ધંગારે રાખવો, પણ ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર કટકાને ફેરવ્યા કરવા અને શાકર બંધાય તેટલો બધો ઘટ શીરો થાયને સેજ ધંગારે રાખી અંદરથી મુરબ્બાના એકેક કટકાને ઝાંઝરાની ચમચથી ઉંચકી અંદરનો શીરો નીપારી કાઢીને સોજા જુનઆમાં કટકાને છુટા છુટા મુકવા અને થોડેવારે છરીથી ઉપાડીને ફેરવી નાખી સુકાને મુરબ્બો વદન ઠંડો થાયને ભરવો. એ મુરબ્બો સુકો થાય છે. પણ શીરાનો કરવો હોય તો આગ્મે પ્રમાણે

શીરામાં મુરબ્બાને સુકો કરીને પછી પેલા ત્રણ ભાગ જેટલા જુદા કાઢી લીધેલા શીરામાં એ સુકા કટકા નાખી તદન ઠંડો થાય ત્યારે શીરા સાથેજ ભરવો. એ મુરબ્બો મજાહુનો ચીનાઇ જેવો થાય છે. વધારે સારો મુરબ્બો કરવો હોય તો ખાંડને બદલે ચીનાઇ ખરી શાકર લેવી. મેદા આદુ લખ્યું હોય છે તેને કોઇ લોક સુકી સુંઠ સમજીને તે લેય છે અને પછી તેથી બધો માલ બીગડે છે માટે તેવી ભુલ કરવી નહી. સાખા વગરનું સોજું આદુ હોય તેને મેદા આદુ કહે છે.

મુરબ્બો આમરાનો.

સોજા મોટા એક શેર આમરાને ધોઇ સોજા કરીને સુઇયા અથવા ખાવાના કાંટાવડે છુટા છુટા ચોબા દેવા અને સવા શેર સોજી ખાંડનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરો કરીને એ આમરાનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુરબ્બો ઉનાફનો.

સોજાં મોટાં ઉનાફ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧.

ઉનાફમાં રેતી વળગેલી હોય છે માટે તેને બરાબર ધોઇને તે કાઢી નાખી સોજાં કરી ખાવાના કાંટાથી તેમાં છુટા છુટા ચોબા દેવા. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇકું નાખીને ખાંડનો પતળો શીરો કરી સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં ઉનાફ નાખી બળને ઉંઘાડું મુકવું અને અડધો શીરો બળેને ઇંગારે રાખી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ એનો તદન સુકો મુરબ્બો બનાવી ઉનાફ ભાગી જાય છે માટે તપેલીમાંથી સંભાળીને કાઢી બુનઆમાં વખાનો મુકવો અને તદન ઠંડો થાયને ભરવો.

મુરબ્બો અંજીરનો.

મોટાં સોજાં નવાં સુકાં અંજીર એક શેરને સોજાં ધોઇ ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા ચોબા દેવા. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક શેર સોજી ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં અંજીર નાખી ધીમી આંચે ઉંઘાડું રાખી શીરો

અડવેા બળેને ધુંગારે મુકવું અને મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મુરબ્બેા તૈયાર કરવેા. તાજાં અંજીરનેા મુરબ્બેા બનાવવેા હેાય તેા બરાબર તૈયાર થયલા ઘણાં મેાટાં પણ તદન કઠણ અંજીરને છેાલી કાંટાથી છુટા છુટા ચેાબા દઇને એ અંજીર તેાળીને એક શેર હેાય તેા સેાજી ખાંડ એક શેરનેા જરા ટાઇટ શીરેા કરીને તેમાં અંજીર નાખી ધુંગારે ઉંઘાડું રાખવું અને અંજીર ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ફેરવીને શીરા સાથનેા મુરબ્બેા બનાવવેા.

મુરબ્બેા ઑરેંજનેા.

કલકતાથી ધાકાનાં ઑરેંજ મંગાવે તેા તે અહીં આવી શકે છે. તેની ત્યાંની મેાસમ અકટેાબરથી શરૂ થઇ કેાઇ વખત તેા ફેબ્રુઆરીની આખેરી સુધી પણ મળી શકે છે અને ત્યાંનાં ઑરેંજનેા મુરબ્બેા વધારે સારેા થાય છે. પણ તે નહી હેાય તેા પછી પંચગનીનાં યા બીજાં બાહેર ગામનાં ઑરેંજ પણ અતરે આવે છે તે લેવાં. એ કેાઇ પણ મુલુકના ઑરેંજ હેાય તેની ઉપરની છાલને છુથી છરીથી ઘસીને મજાહનાં સફાઇદાર લીસાં ઑરેંજ કરવાં અથવ છેાલેલાં માલુમ પડે નહી તેમ ચાલતી છરીવડે કાગજ જેવી પતળી છાલ છેાલવી. પછી એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પેાણેા તેાલાને હીસાબે નીમક પીગળાવી ઑરેંજ હેાય તે બધાં બરાબર ડુબે તેટલું એ રીતે નીમકનું પાણી બનાવવું અને સેાજાં માટીનાં યા તદનજ કલઇ ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં રેડી માહે ઑરેંજ નાખી ચુલે મુકવું અને એક જેાશ આવે અને ઑરેંજની છાલ ઉપરથી ઘણી સેજ નરમ લાગેને ઉતારીને અંદરથી ઑરેંજને કાઢી તે ડુબે તેટલી અડધી છાસ અને અડધું ઠંડું પાણી ભેળાને લપેાટેલી બરણીમાં નામી માહે ઑરેંજ મુકવા. પછી બીજે દીને કાઢી ડીચકાં આગળથી પૅનનાઇફવડે બે ઇંચ વ્યાસના સરખા ગેાળ કટકા કાપી કાઢવા અને ઑરેંજની છાલ અંદરથી ચુંથાય નહી તેમજ કાપેલેા ગાળેા ચીરાય નહી તેમ સંભાળથી આંગળાવડે તેની અંદરનેા ગર, રસ તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી બધી અમથી છાસની અંદર બીજો એક દાહડેા ભીનવી રાખવાં. જેમ રેહતાં ઑરેંજ નરમ થયલાં નહી હેાય તેા પછી જ્યાં સુધી કઠણજ

રહે ત્યાં સુધી છાસમાં વધુ વખત રાખવાં, પણ નરમ થવા દેવાં નહી. તે પછી પાણીથી સોજાં ધોઇ ધોતાં નરમ કપડાંથી લુછી કોરડાં કરીને છાલકા મોટા તદન કલઇ ભરેલા પાટીયા અથવા કલઇ ભરેલી કથરોટમાં ધુંગારે મુકી ડાજે નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખી માહેનો બધો પાણીનો ભાગ બાળીને તદન સુકાં કરવાં અથવા ત્રણ ચાર કલાક તડકે સુકવવાં. જેમ કીધાથી મુરબ્બો બીગડશે નહી. બીજી રીતે મુરબ્બો બનવવા માટે ઉપર મુજબ ઑરેંજની છાલ કાઢીને લીસાં કીધા પછી એજ રીતે ડીચકાં આગળનો ગોળ કટકો કાપી કાઢયા બાદ ચુંથાય નહી તેમ આંગળી વડે અંદરથી કોતરીને બધો ગર કાઢી નાખવો. પછી એક શેર પાણીમાં ૦। તોળાને હીસાબે નીમક નાખી પીગળાવીને ખપ જોગું એ પાણી બનાવીને તેમાં ઉપર પ્રમાણે ઑરેંજને એક દીવસ બરણીમાં રાખ્યા બાદ બીજે દીને પાણીમાંથી કાઢી જુનું પાણી કાઢી નાખી બીજાં એવાં નવાં પાણીમાં ઑરેંજ નરમ થાય નહી ત્યાં સુધી બીજો એક દીવસ યા વધુ વખત રાખ્યા પછી સંભાળથી સોજાં ધોઇ ઉપર મુજબ ધુંગારપર યા તડકે સુકાં કીધા પછી ઉપરના કાપેલા ગોળ કટકા તથા ઑરેંજને તોળવાં અને તે ચાર શેર થાય તો ઘણી સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ બાર શેર ને કલઇ ભરેલા તપેલાંમાં નાખી તેમાં કોટળી સુધાંજ એક તાજાં ધોયલાં ઇડાંને ભચડીને બરાબર મેળવીને તેમાં દસ શેર ઠંડું પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને ત્રણ ચાર કકડા પડેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી થોડે વારે ઉપર મેલનો પાપડો થાય તેને આંધરાની ચમચથી કાઢી નાખીને બધાં ઑરેંજ પાશે પાશે સમાય તેટલાજ મોટા છાલકા તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં બધો શીરો ભીનાં કપડાંથી ગાળીને તેમાંથી અડધા શીરાને બીજી તપેલીમાં કાઢી લેવો અને ઑરેંજનો કાપેલો ભાગ ઉપર રહે અને તળીયા હેઠે રહે તેમ બધાં ઑરેંજને તપેલાંમાં ગોઠવીને પછી ચુલે ઉંઘાડું તપેલું મેલી એક જોશ આવે ને ધીમી આંચે ઉંઘાડુંજ રાખવું. પણ તપેલાંમાંનો શીરો જેમ બળતો જાય તેમ પેલા જુદા કાઢી રાખેલા અડધા શીરામાંથી માહે ઉમેર્યા કરી ઑરેંજને શીરામાં ડુબતાંજ રાખવાં. મુરબ્બો તૈયાર થવા આવેને ધુંગારે રાખી ઑરેંજ બાજે નહી તેમ સંભાળથી

ફેરવવાં અને મુરબ્બામાં પાણીનો ભાગ રહે નહી અને બરાબર તૈયાર થઇ શીરો ઘાડો થાયને અંદર જે મોટાં ઑરેંજ હોય તે તથા તેની ઉપરથી કાપેલા બધા કટકાને કાઢીને જુદા રાખવા અને બાકીનાં ઑરેંજની બધી લાબી અને અડધીથી પોણી ઇંચ જેટલી પોહોળી ચીપ કાપી પેલાં જુદાં કાઢેલાં મોટાં ઑરેંજના ગાળામાં ભરીને પછી તે દરેકની ઉપરના કાપેલા કટકા તે દરેકની ઉપર જરા અંદરથી દાબીને મુકવા અને તે નીકળી જાય નહી માટે નવા ખુતારાની સળી યા એટલીજ પતળી બાંબુની સળી કરી તેના બએ કટકાને ઑરેંજની ઉપર ચોકડીનીકાની ખોસીને પેલાં ઉપરનાં ઢાંકેલા કટકાને તે વડે માહે દાબી રાખીને પછી એ તૈયાર થયલા ઠંડાં મુરબ્બાને બધા શીરામાં મુકવા. ધાકાનાં ઑરેંજનો મુરબ્બો ઘણી તજવીજથી બનાવ્યો હોય તો ત્યાંથી આવે છે તેના જેવાજ ઘેરા પીળા રંગનો અને સ્વાદ તેમજ દેખાવમાં પણ તેવોજ લાગે છે. એ મુરબ્બો સુકો કરવો હોય તો તૈયાર કીધેલા મુરબ્બાના શીરામાંથી બે ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લેવો અને એક ભાગ જેટલા શીરાને તપેલાંમાં રાખી તેમાં અંદર ભરી સળી ખોસીને તૈયાર કીધેલો મુરબ્બો મુકી વારંવાર ઑરેંજને ફેરવી લાલ થાય નહી તેમ સંભાળથી શીરાને સુકવી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો શીરો ઘટ થાયને તે બંધાઇ જાય નહી માટે ઘણા સેજ ઇંગારે તપેલું રાખી અકેક ઑરેંજને કાઢીને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં અથવા મોટાં ફ્લૅતદીશમાં ઉભા મુકવાં. કેક યા પુડીંગમા નાખવા માટે ઑરેંજનો મુરબ્બો બનાવી રાખવો હોય તો ઉપર મુજબ ઑરેંજને બાફીને તૈયાર કીધા પછી તેના આડા બબે કટકા કાપવા અને માહેની પતળી ચામડી સાથેજ બધો ગર ઉપલી રીતે કાઢી નાખીને અકેક ઑરેંજનાં બે કોડીયાં જેવાં કરી તડકે યા ચુલે સુકવીને તદનજ કોરડાં સુકાં કરવાં અને એ મુરબ્બો લાલ બનાવવાનો હોય છે માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ લેવો અને એ શીરો તૈયાર કીધા પછી તેમાં જરા જરા નાખી શીરો ઘણો ફીકો લાલ રંગનો કરીને પછી શીરામાં ઑરેંજના કોડીયાં મુકીને ઉપર મુજબ એ કોડીયાંનો સુકો મુરબ્બો બનાવવો. પણ ગર કાઢી નાખેલાં કોડીયાં ચાર શેર થાય તો આઠ શેર ખાંડનોજ શીરો કરવો.

મુરબ્બો કાચી કેરીનો ખમણેલો.

સાખા વગરની પટેલની અથવા રૂસની મોટી તાજી રસદાર કાચી કેરી અથવા હાફુસ યા પાયરીની કાચી કેરીને છોલી બધો લીલો ભાગ બરાબર કાઢ્યા પછી ખમણેલી કેરી શેર ૪, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૪ા, જાદા છુંદેલા એળચીના દાણા તોળો ૧, તાજું ધડું ૧.

મે માસમાં આવતી કેરીમાં ખટાસ વધારે હોય છે પણ જુન માસમાં વરસાદ આવ્યા પછી ઉતારેલી કેરી આવે છે તેમાં ખટાસ ઓછો હોય છે, માટે આમ્એ લખ્યા મુજબની ખટાસવાળી ખમણેલી કેરી હોય તો તેને કોઠીનાં યા તદનજ કલઇવાળાં વાસણમાં ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવી અને મુરબ્બો જરા ખટાસપર પસંદ હોય તો છઠી કલાક અને ખટાસ પસંદ નહી હોય તો સાડા ત્રણ કલાક રાખવી. પણ જુન માસની ઓછા ખટાસવાળી કેરી હોય તો તેને દોઢથી બે કલાકજ ભીનવી રાખવી. તે પછી કલાઈ ભરેલાં બોયાંમા કેરી નાખવી અને તેમાંનું બધું પાણી ગળી જાય પછી તેની ઉપર બીજું સોજું ઠંડું પાણી એકજ વખત રેડવુ, પણ કેરીને સેજ઼ભી દાબવી યા ચોળવી નહી, એમજ ધોવાશે, પછી માહેલું બધું પાણી ગળી જવા દેવું. ત્યાર બાદ સોજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઘડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ ભચડીને ખાંડમા બરાબર મેળવીને માહે બે શેર પાણી રેડી ચુલે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને કકરા પડી મેલ બધો છુટો પડી શીરો નીતરો થાયને ઉતારી જરાવારે આંધરાંની ચમચથી બધો મેલ કાઢ્યા પછી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયાની ઉપર ભીનવીને નીચવેલુ. કપડું ઝોળાની કાની દોરીથી બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને પાછું ચુલે મુકવુ અને શીરો ચીકાસવાળો થાયને ઉતારી માહે ખમણેલી કેરી ભેળીને ધીમે બળતે તપેલું ઉઘાડું મુકવુ અને અડધો શીરો બળેને પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખી અવાર નવાર માહે ચમચ્ફ ફેરવ્યા કરી શીરો બળીને મુરબ્બો જામ જેવો ઘટ થાયને ઉતારી ઉપર એળચી ભભરાવવી. જો મુરબ્બો વધારે મીઠો પસંદ હોય તો અડધો શેર ખાંડ વધારે નાખવી. જો મુરબ્બો લાલ રંગનો પસંદ હોય તો આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને શીરો તૈયાર કીધા પછી તે શીરો લાલ રંગનો થાય તેટલો એ રંગ માહે ભેળીને પછી મુરબ્બો

ઉપર મુજબ બનાવવો. એ મુરબ્બો મજાહનો પોચો થાય છે. પણ જો વવરો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો ઉપર લખેલી કોઇ પણ એક જાતની ઘણીજ સેજ પાકપર ચડેલી કેરીને ખમણીને ઉપલાંજ વજનની લઇ સેાજાં ઠંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી જાદાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધુ પાણી કાઢી નાખ્યા પછી સાડા ચાર શેર ખાંડનો ઉપલીજ રીતે પણ પતળો શીરો કરવો અને કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામા ગાળી તેમાં નીચવેલી કેરી ભેળીને પેહલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મેલી અડધો શીરો બળેને ઇંગારે રાખી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને મુરબ્બો સુકો વવરો થાયને ઉતારવો. એ મુરબ્બો પીળા રંગનો થાય છે. પટેલની યા રૂસની મુરબ્બાની કેરી ઘણા દીવસની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલવાળી અને અંદરનો ગર રસ વગરનો હોય અને ખમણતાં માહેથી પાણી નીકળે નહી તેવી સુકી કેરીનો મુરબ્બો સારો થતો નથી. ઉપલા સામાનનો તૈયાર મુરબ્બો છ શેરની સેજ ઉપર થશે.

મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાનો.

પટેલની કેરી ઉપરથી સફાઇદાર રેહતી નથી પણ ગાંઠ ગડબા જેવી અને લંબાચા ઘાટની હોય છે અને રૂસની કેરી ગોળ અને સફાઇદાર હોય છે, તે એ બેમાથી એક જાતની પાકટ પણ અંદરથી સફેદ નીકળે તેવી ઘણી મોટી દલદાર ઝીણાં ગોટળાંની અને સુકા ગરની નહી પણ મજાહની રસદાર હોય તેવી મુરબ્બાની પચીસ કેરી લેવી અને તેને ડીચકાં આગળથી સુરાવડે ઉભી બે ફાડચાંમાં કાપવી અથવા એકેક કેરીની ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપવી અને તેની અંદરની ગોટળી કાઢી નાખવી પણ કોટળાં વગરની અમથી કેરીનાં નકી ગરનોજ મુરબ્બો કરવો હોય તો કેરીની બેઉ બોરફુપરનાં સરખાં મોટા બે ફાડચાં કાપી લેવાં. પછી ઉપલી ત્રણમાની જેબી એક રીતથી કેરી કાપેલી હોય તેની બધી છાલ બરાબર જાદી છોલવી અને તે પછી પણ સેજ બી લીલો ભાગ રહેલો હોય તો તેને બરાબર કાઢી નાખવો. કારણ ઉપરથી જરાબી જાડું રેહછે તો મુરબ્બો થયા પછી તે કોટળાં જેવું ઉપરથી નીકળી આવેછે માટે છાલ બને તેમ જાદીજ છોલી કાઢવી જોઇયે. તે પછી રૂપાંના યા બીજી કોઇબી સોજી ધાતુના ખાવાના કાટાંવડે કેરીને બધી બોરફ ઉપર છેક હેઠે કોટળાને લાગે તેમ ઉંડા ચોબા દેના. પણ કાંટાના

દાંતા હોય તેટલાજ છુટા બધા સરખા પાશે પાશે ચોખા કેવા, તદન્જ એકેકની અંદર અથડેલા માગવા નહી, તેમ મારીયાથી પછી કેરી સુંથાઇને ભાગી જશે. પછી એ કેરીને તોળવી અને તે વીસ શેર થાય તો ખાંન સાથે ખાવાનો સુકો કળીચુનો તોળીને એક પાશેર લઇ કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડવું. પણ ચુનો પાણીમાં પડતાં ખીલે છે અને ગરમ થઇ જાય છે માટે તેમાં હાથ નાખવો નહી, ઠંડો થાયને પાણીમાં મળવી થોડે વારે ચુનો હેઠે ઠરી જઇ ઉપર નીતરૂં પાણી આવે તેને કાઢી લેવું અને એ કેરી ડુબે તેટલાં ઠંડાં પાણીમાં એ ચુનાનું પાણી ભેળી લપોટેલી મોટી બરણીમાં રેડવું અને બરણી નહી હોય તો પછી તદનજ કલઇ ભરેલાં મોટાં ઉંડાં ગંજીયા તપેલાંમાં ધોઇને સાફ કીપેલાં કેળનાં પાદડાંને હેઠે તેમજ ફરતી બોરદુપર મુકીને તેમાં એ પાણી રેડી માહે કેરી નાખીને ઉપર પણ પાદડાં મુકવાં, પણ બરણીમાં પાદડાં મુકવાં નહી. તે પછી ચોવીસ કલાક થાયને કેરીને કાઢીને ઠંડાં પાણીથી ધોવી અને મુરબ્બો સેજ પણ ખટાસવાળો પસંદ હોય નહી તો પછી પાછા બીજા બાર પંદર કલાક એવાંજ ચુનાંનાં પાણીમાં રાખવી, પણ સેજ ખાટો મીઠો મુરબ્બો પસંદ હોય તો ચોવીસ કલાકે કેરીને કાઢયા પછી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇને સુંથાય યા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીવડે કેરીને દાબી બધું પાણી નીચવીને કાઢી નાખ્યા પછી તોળીને એ એક શેર કેરીએ દોઢ શેરને હીસાબે સોજી પહેલાં નંબરની સફેદ મોરીશ્યસ ખાંડ લેવી. પછી કેરીની ચીર અથવા ફાડચાં એકેકની ઉપર પડે નહી પણ બધાં પાશે પાશે મુકાય તેટલાં તદનજ કલઇ ભરેલાં છાલકાં પોહોળાં મોટાં એક તપેલાંને મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી રાખી તેની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઝોળીનીકાની દોરીથી ઢીલું બાંધવું. ત્યાર બાદ બીજાં સોજાં મોટાં તપેલાંમાં ખાંડ નાખી બે તાજાં ઇડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભભડી બરાબર મેળવી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં એછું પાણી રેડી માહે બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમ શીરો બનાવવા મુકવો અને તેમાં લખ્યા મુજબ શીરો થાયને ઉતારવો અને થોડે વારે ઉપર મેલનો પોપડો બંધાય તે માહે મેળાય નહી

તેમ સંભાળીને બધો આવરાંની ચમચથી કાઢીને પેલાં મુરબ્બો બનાવવા માટે તૈયાર કીધેલાં તપેલાંમાં બાંધેલાં કપડાંથી અંદર ગાળવો. તે પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબજ ભોંય ઉપર કહરેલનો ચુલો માંડીને પછી તેની ઉપર એ મુરબ્બો બનાવવાના શીરાનાં તપેલાંને મુકીને હેઠે બળતું રાખવું અને અંદર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી ચમટીમાં દાબતાં શીરો ચીકાસદાર લાગે તેવો થાય ત્યારે તેમાં અકેકની ઉપર નહી પણ કેરી બધી પાશે પાશે મુકી તપેલું ઉઘાડું રાખી હેઠે બધે ફરતું એક સરખું ધીમું બળતું રાખવું. થોડો વખત થાયને કેરીનું પડ ફેરવ્યા વગરજ વચમાંની કેરી ધોરદુ ઉપર અને ધોરદુપરની કેરી વચમાં કરવી, તેથી બધી એક સરખી થશે. અડધો શીરો બળવા આવેને બળતું કાઢી નાખી આખાં તપેલાંની હેઠે ગામઠી કોલસાના પુરતા ઈંગાર રાખી કેરીનું પડ ફેરવવું. તે પછી એજ રીતે બાહેરની કેરી અંદર અને વચમાંની કેરીને અવારનવાર બાહેર મુકવી અને પાણીના ભાગ વગરનો ઘાડા શીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને ઉતારી ઉપર પીળા રંગનો મેલ આવે તે અંદર ભેળાય નહી તેમ મોટા ચમચાથી બધો કાઢી નાખી શીરાને તદન નીતરો કરીને પછી ચાર તોળા એળચીના દાણાને ખોખરા કરી ઉપરથી તે ભભરાવી ઉપર કપડું બાંધીને રેહવા દેવો અને બીજે દીને બધા શીરા સાથેજ મુરબ્બાને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. આએ મુરબ્બો વધારે કેરીનો હોવાથી વધુ વાર ચુલે રેહતાં પોતાની મેળેજ મજાહનો ચળકતા ઘેરા સોનેરી રંગનો થાય છે. પણ થોડી કેરીનો એ મુજબ થતો નથી માટે છ સાત કેરીનો મુરબ્બો કરવો હોય અને તે સેજ રતાસપરનો કરવો હોય તો ઉપર મુજબ કેરીને તૈયાર કીધા પછી ઉપર લખેલા હીસાબેજ ખાંડ લઈ તેમજ શીરો બનાવીને પછી તેને તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને પછી તપેલીને ચુલા ઉપર મુકવી અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને એક તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળવો અને આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો જરા બનાવીને શીરો ઘણોજ ફીકો રતાસ પકડે તેટલો શીરામાં એ રંગ થોડોજ ભેળવો અથવા થોડા તજના કટકા માંહે નાખવા. પછી તપેલાંમાં કરીને પાશે પાશે મુકી ઉપર મુજબ મુરબ્બો તૈયાર

થાય અને શીરામાં પીળાસપર ફીણ આવીને ઉભાવા માંડે ત્યારે મુરબ્બો તૈયાર થયલો સમજવો અને ઉભાતા શીરાને ચમચથી બેસાડી દઇ એ રીતે ત્રણ ચાર વખત બેસાડયા. પછી શીરો મજાહનો ઘણો ઘાડો થાયને ઉતારી ઉપર મુજબ મેલ કાઢયા પછી એળચી ભભરાવવી અને ઠંડો થાય ને ભરવો. પણ એ રીતે તપેલામાં ઉભાય ત્યારે હેઠે લાગે ના કરપાય નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખવી. નાના કટકાનો મુરબ્બો કરવો હોય તો ઉપર મુજબ કેરીને છોલી બાજુનાં બેઉ ફાડચાં કાપીને તેના આડા બબ્બે કટકા કાપવા અને બરાબર ઘસીને ગોટળાંની બેઉ બોરદુપરની ઉભી ચીપ કાપી લેવી. પછી ઉપર મુજબ એ બધાંને ચોબા દઇ તેજ મુજબ પણ ચુનાનાં પાણીમાં વીસ કલાકજ રાખ્યા પછી ધોઇ નીચવીને એક શેર કેરીએ સવા શેર અને મુરબ્બો રાખવાનો હોય તો સવા શેરને નવટાંકને હીસાબે ખાંડ લઇ ઉપર મુજબ શીરો બનાવીને એજ રીતે એ કટકાનો મુરબ્બો બનાવવો. ઉપર લખેલી કોઇ પણ રીતથી પણ ચોવીસજ કલાક ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવેલી કેરીનો મુરબ્બો તુર્ત ખાધામાં ખાટો લાગે છે પણ થોડા દીવસ રેહતાં શીરો પીને મજાહનનો સેજ ખાટો મીઠો લાગે છે.

મુરબ્બો જલદી બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ કેરીને છોલી ચોબા મારીને પછી તોળીને સેજ બાફવી અને એ એક શેર કેરીએ એક શેરને નવટાંકને હીસાબે ખાંડ લઇ શીરો કરીને તુર્તજ એ કેરીનો મુરબ્બો કરવો. એ મુરબ્બો ચારથી પાંચ દાહડાજ રહે છે. તદનજ કડણ પણ અંદરથી તદન સફેદ નહી પણ ઘણીજ સેજ પીળાસ પકડેલી કેરીમાં ખટાસ ઓછો હોયછે તેમજ ચોમાસાંનું પાણી પીધા પછી જુન માસમાં ઝાડપરથી ઉતારેલી કેરીમાં પણ ખટાસ ઓછોજ હોય છે, માટે તેવી કેરીને તો ફકત ચોવીસ કલાકજ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવી. વધુ વખત પાણીમાં રાખવી નહી. ગોલાબનો ટેસ્ટ પસંદ હોય તો મુરબ્બો તૈયાર થવા આવી માહે ફીણ આવવા માંડે ત્યારે છ સાત કેરીનો મુરબ્બો હોય તો તેમાં ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા છાંટવો અને મુરબ્બો બરાબર થાયને, ઉતારવો. પટેલની યા રૂસની કેરી ઘણા દાહડાની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલની અને અંદરનો ગર રસ વગરનો સુકો થયલો હોય તેવી કેરીનો મુરબ્બો સારો થતો નથી.

મુરબ્બો કાચી કેરીનો સળીનો.

સાખ્યા વગરની રૂસની અથવા પટેલની મોટી દલદાર અને સુકી નહી પણ મજાહની રસવાળી મુરબ્બાની કાચી કેરીની છાલ બરાબર જાદી છોલીને પછી તેની અડધી ઇંચની ઉપર જેટલી પોહળી અને એટલીજ જાડી અને ત્રણ ચાર ઇંચ જેટલી લાંબી કાપેલી સળી શેર ૬, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૯, કળીચુનો રતલ ૦ા, તાજું ઇડું ૧, ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તોળો ૧ા.

ચુનાને બે શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવું અને બધો ચુનો હેઠે ઠરી જાય પછી ઉપરનું નીતરૂં પાણી કાઢી લઈ કોઠીનાં યા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં એ પાણીમાં સળી નાખવી અને સળી બરાબર ડુબે તેટલું બીજું ઠંડું પાણી ભેળીને બે ત્રણ કલાક રાખવું અને અંદર હાથ ફેરવી મેળવીને તપાસવું અને બધી સળી બરાબર કઠણ થઇ નહી હોય તો બીજો અડધો કલાક વધારે રાખવું. જે અરસામા સળીને બે ત્રણ વખત તળે ઉપર કરવી. ઉપર મુજબ સળી ભીનવ્યાને બે કલાક થાય ત્યારે કલઈ ભરેલા મોટા પાઠીયામાં ખાંડ નાખી ઇડાને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ તેમાં ભચડીને બરાબર મેળવી દુધ ભરવાના પાશેરાથી ભરીને માહે પોણા બે શેરને નવટાંક ઠંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને બે ત્રણ કકરા પડી મેલ છુટો પડેને ઉતારી ઉપરનો મેલ આંધરાંની ચમચથી બધો કાઢીને પછી તદન કલઇ ભરેલા બીજા પાઠીયાની ઉપર ભીનવીને જરા નીચવેલું કપડું ઝોળીનીકાની ઢીલું દોરીવડે બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળીને મધ્યમ બળતે ચુલે ઉંધાડો મુકવો અને બરાબર ચાસવાળો એટલે શીરાને ચમટીમાં દાબતાં જરા ટાઇટ જેવો લાગેને જો મુરબ્બો ઘેરા પીળા રંગનો કરવો હોય તોજ તેમાં એક તોળો તજના જરા મોટા કટકા નાખવા, પણ તેવો કરવો નહી હોય તો તજ મુદલ નાખવી નહી. પછી સળીને ભીનવ્યાને ઉપર લખ્યા જેટલો બરાબર વખત થાયને ચુનાનાં પાણીમાંથી કાઢીને સોજી ધોવી અને શીરાને પાછો એક કકરો પાડીને તેમા સળી નાખીને સાધારણ બળતે ઉંધાડું તપેલું રાખવું અને સળી ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને અડધો શીરો બળેને કોલસાને

ધીંગારે રાખવું. પછી શીરો ઘાડો થઈ અંદર બરાબર ફીણ આવેને ઉતારવું. ફીણ આવીને શીરો ઘાડો થાય પછી વધુ વખત રાખવું નહી. તેથી શીરો ચીવટ થઇ જશે, માટે બરાબર વખતસર ઉતારી ઠંડો થાયને એળચી ભેળાને ભરવો. શીરામાં સળી નાખ્યા પછી આસરે સવા કલાકે મુરબ્બો તૈયાર થાય છે. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે સામાનનો મુરબ્બો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં પાણી જરા ઓછું નાખી ઉપર લખ્યા કરતાં પણ સેજ વધુ ચાસવાળો શીરો કરવો. કારણ વધુ શીરાને બળતાં વખત લાગે છે અને તેથી વધુ વખત ચુલે રહેતાં સળી નરમ થઇ જાય છે. કેરીનો મુરબ્બો સેજ ખટાસવાળા ટેસ્ટનો સારો લાગે છે પણ વળી કોઇને તેવો પસંદ પડતો નથી માટે ખટાસ વગરનો કરવો હોય તો સળીને પેહલે અમથા ઠંડાં પાણીમાં દોઢથી બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચુનાનાં પાણીમાં ઉપર મુજબ ભીનવવી. સળીનો મુરબ્બો એક વરસ પછી પણ મજાહનો સોજેજ રહે છે, બીગડતો નથી. ઘણા દાહડાની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલની અને અંદરથી સુકાયલા ગરની રસ વગરની કેરીનો મુરબ્બો સારો થતો નથી. એ મુરબ્બાની સળીને મુદલ ચોખા દેવા નહી.

મુરબ્બો કેસર્યો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો તથા મુરબ્બો દોધીનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલોછે તેમાંનો કોઇપણ મુરબ્બો કેસર નાખીને બનાવવો હોય તો આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પરમાણે અડધો તોળો ખરી કેસરને સેકી બારીક વાટીને નાના બે ચમચા ભરી સેાજા ગોલાબમાં અથવા પાણીમાં કોડીનાં વાસણમાં બરાબર ભેળાને તૈયાર કરી રાખવી પણ કેસર્યા મુરબ્બાના શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ અથવા તજ બીલકુલ નાખવું નહી. પણ એ મુરબ્બામાં લખેલી રીતે છાલ છોલી બીયા તથા ગર કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દસ શેર કોહોળાં અથવા દોધીનો કટકાનો અથવા ખમણેલો મુરબ્બો બનાવવા ચુલે મુકયો હોય તો તે તૈયાર થવા આવે અને જરા ઘાડા શીરા સાથનો થાય ત્યારે બધા કટકાને તપેલાંમાં ચમચવડે બેારદુપર મુકીને પછી શીરો ઘેરા પીળા રંગનો થાય અને કેસરનો પુરતો સ્વાદ

લાગે તેટલી પેલી તૈયાર કીધેલી કેસરમાંથી ખપતી ખપતી શીરામાં મેળવીને પછી તેમાં બધા કટકાને પાછા મેળીને પછી શીરા સાથનેા અથવા સુકેા જે બનાવવેા હેાય તેમ તૈયાર કરવેા. ખમણેલેા મુરબ્બેા હેાય તેા તે પણ તૈયાર થવા આવે ત્યારે તેમાં પણ ટેસ્ટ મુજબ એ કેસર પુરતી મેળીને બનાવવેા.

મુરબ્બેા કેાહેાળાંનેા કટકાનેા તથા ખમણેલેા.

ભુરાં કેાહેાળાંનેા મુરબ્બેા બનાવવેા હેાય તેા તેની ત્રણ ઇંચ પેાહેાળી બધી ઉભી ચીર કાપી છાલ છેાલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને ચાર ચાર ઇંચ અને ગમે તેા તેથી પણ વધારે લાંબા કટકા કાપવા. પછી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંટાવડે તેમાં પાશે પાશે બધી બેારદુપર ચેાબા દઇને તેાળવું અને રાખી મુકેલું બીગડયા વગરનુ સેાજુ રહેલું પાકટ કેાહેાળુ હેાય તેા તેના ચેાબા દીધેલા એક શેર કટકાએ એક શેરને નવટાંક સેાજી પહેલાં નંબરની શાકરયા ખાંડ લેવી અને તાજું નવું પાકટ કેાહેાળું હેાય તેા તેના એક શેર કટકાએ અડધેાજ શેરને નવટાંક ખાંડ લેવી, પણ જેા કેાહેાળું કુમળું હેાય તેા તેના એક શેર કટકાએ અડધેાજ શેર ખાંડ લેવી. પછી ચેાબા દીધેલા કટકાને ધેાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી નીચવીને પછી મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પણ પાકટ કેાહેાળાં માટે તદન પતળેા શીરેા કરી તેમાં લખેલી રીતે તપેલાંમાં કટકા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને કેાહેાળું માહે બફાયાથી તેનેા કાચેા રંગ બદલાઇને નીતરેા જેવેા થાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખી તેમાંજ લખેલી રીતે શીરા સાથનેા મુરબ્બેા તૈયાર કરવેા. એ મુરબ્બેા થેાડેા વખત રાખવેા હેાય તેા થેાડી ખાંડ વધારે લઇ ડુબતા શીરા સાથનેા મુરબ્બેા તૈયાર કરીને પછી તેમાં ખાટાં ત્રણ લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાખવેા. એ મુરબ્બેા સુકેા કરવેા હેાય તેા શીરા સાથનેા મુરબ્બેા થાય પછી ઉંધાડું રાખવું અને બધાય તેટલેા ઘણેાજ ઘાડેા શીરેા થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ચમટીમાં દાબીને તપાસ્યા કરવું અને જ્યારે શીરાને ચમટીમાં દાબીને ચમટી ઉંઘાડતાં શીરેા તદન સફેદ થાય ત્યારે સેજ ઇંગારપર તપેલું રાખીને આંધરાંની મેાટી ચમચથી જલદી ચમચપર સમાય તેટલા કટકા શીરા વગર લઇ

તેમાં શીરો હોય તે તપેલાંમાં નીગારીને પછી મોટાં ફ્લૅતડીશમાં યા તદન કલઇ ભરેલા ખુનચામાં છુટા છુટા મુકવા અને ઉપરનું પડ સુકાયને છરીવડે ઉપાડી પડ ફેરવી નાખી મુરબ્બો સુકો થાયને કાઢવો. એ મુરબ્બો ઠંડીની રૂતુમાં સુકો રહે છે પણ બીજી રૂતુમાં પસરી જાય છે. નવાં આવેલાં પાકટ કોહોળાંના શીરા સાથના મુરબ્બા માટે સેજ ચીકાસવાળો શીરો કરીને પછી તેમાં ઉપલીજ રીતે શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરબ્બો કરવો. કુમળું કોહોળું હોય તો તેમાં પાણીનો ભાગ વધારે હોવાથી તેને માટે જરા ચાસનો શીરો કરીને પછી તેમાં કટકા નાખીને તેનો શીરા સાથનોજ મુરબ્બો કરવો, એનો સુકો મુરબ્બો થશે નહી. ઉપલો કોઇ પણ મુરબ્બો થયા પછી ગમે તો એલચીના બોબરા કીધેલા થોડા દાણા ઉપર ભભરાવવા. ઉપર લખેલો કટકાનો કોઇ પણ મુરબ્બો લાલ કરવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા લખેલું છે તેવો રંગ એ મુરબ્બા માટે બનાવેલો શીરો તૈયાર થાય પછી તેમાંજ લખેલી રીતે રંગ ભેળીને પછી તેમાં કટકા નાખીને બનાવેલો મુરબ્બો મજાહનો બધો એકસરખો લાલ થશે. ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખ્યાથી મુરબ્બો વધારે સારા ટેસ્ટનો થાય છે માટે તે નાખવુ હોય તો એક મોટાં કોહોળાંના કટકાનો મુરબ્બો મજાહનો ટાઇટ શીરા સાથનો થવા આવે ત્યારે સાધારણ મેકરનું હલકું નહી પણ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ આવ રેાજ પચીસથી ત્રીસ ટીપાંને એક નાનો ચમચો ભરીને ઠંડાં પાણી સાથે ભેળીને મુરબ્બાના કટકાને તપેલામાં ચમચવડે બોરદુપર મેલીને પછી ઍસૅન્સ સાથનાં પાણીને વચમાંના શીરામાં ભેળાને પછી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાછા શીરામાં મેળવીને મુરબ્બો તૈયાર કરવો. કોહોળાનાં કટકાને બાફીને પછી તેનો બનાવેલો મુરબ્બો મજાહનો સફેદ થાય છે માટે તેવો બનાવવો હોવ તો ઉપર લખ્યુ છે તેમાં નવાં આવેલાં પાકટ કોહોળાંના કટકાને ચોબા દીધા પછી તોળાને તેનું વજન કરીને ખાંડનો હીસાબ કાઢયા બાદ ઠંડાં પાણી સાથે સોજાં તપેલાંમાં નાખી ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને કટકાનો કાચો રંગ બદલાય ત્યારે સોજી નવી ટોપલી ધોઇને તેમાં એ કટકાને તુર્તજ ઓસાવી કાઢી તદન કોરડા થાય પછી ભાગે નહી

તેમ સંભાળથી બેઉ હાથની હથેલીથી દાબી નીચવીને ઉપર લખ્યા મુજબ પણ રંગ નાખ્યા વગર અમથોજ સોઈ સફેદ પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડનો શીરો તૈયાર કરી તેમાં કટકા નાખી તપેલું ઉંધાડુંજ રાખીને મુરબ્બો તૈયાર કરવો. અમણેલો મુરબ્બો બનાવવા માટે જુનું પાકટ કોહોળું ચાલશે નહી માટે નવાં આવેલાં પાકટ અથવા કુમળાં મોટાં કોહોળાંની બધી ઉભી પોહોળી ચીર કાપી તેમાંથી બીયાં તથા ગરને કાપીને કાઢી નાખવું. તે પછી એ આખી ચીરની બધી છાલ છોલી કાઢવી નહી પણ બેઉ છેડા તરફની છાલ છોલવી અને વચમાંના ભાગની ત્રણેક ઇંચ જેટલી છાલ છોલ્યા વગરજ રાખીને પછી અમણીની ઉપર ચીર મુકીને છાલ તરફથી પકડીને બધો સફેદ ભાગ અમણી લઇને છાલનો ટુકડો વધે તે કાઢી નાખવો. પછી એ અમણેલાં કોહોળાંને સોજું ધોઇ કલઇવાળી મોટી ચાળણી યા ઓયાંમાં નાખી હથેલીવડે જરા દાબીને પાણી કાઢયા પછી તોળીને એ અમણેલાં પાકટ એક શેર કોહોળાં માટે અડધો શેરને નવટાંક અને કુમળાં માટે એ કરતાં જરા ઓછીને હીસાબે ખાંડ લેવી અને પાકટ સારૂં સેજ ચાસવાળો અને કુમળાં માટે વધારે ચાસનો શીરો કરી ચાળણીમાંથી કાઢેલાં કોહોળાંને તેમાં નાખીને ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું અને શીરામાં નાખ્યા પછી કોહોળું બફાઇને તેનો કાચો રંગ બદલાય પછી ઢાંકણ કાઢી નાખી મુરબ્બો સેજ ઢીળો જેવો થાયને ઉતારવો. કારણ શીરો તદન સુકવ્યાથી પુછી ખાંડ બંધાઇને મુરબ્બો વવરો થઇ જાય છે એ મુરબ્બો બનાવતી વેળા વારંવાર અંદર ચમચ ફેરવવી નહી, તેથી કોહોળું અટવાઇ જશે. પણ મુરબ્બો તૈયાર થવા આવે તે આગાઉ કોઇ વખત અંદરનો શીરો સુકાઇ જવા આવે તો માહે ગરમ પાણી જરા રેડવું, તેમજ પહેલે કોઇ કોહોળું કુમળું જેવું લાગે છે પણ ચરવામાં પાકટ નીકળે છે ત્યારે ઉપર મુજબ લીધેલી ખાંડ તેમાં ઓછી પડી જાય છે, માટે તેમ લાગે તો પછી મુરબ્બાને ચમચથી તપેલાંમાં બોરદુપર મુકવો અને વચમાં શીરો એકઠો થાય તેમાં શુમાર રાખીને થોડી ખાંડ મેળવી અને તે પીગળેને તેમાં બોરદુપરનો મુરબ્બો પાછો મેળવીને પછી તૈયાર કરવો. એ મુરબ્બો પણ લાલ કરવો હોય તો ઉપર કટકાના મુરબ્બાના શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મેળવા લખ્યું છે તેમજ

પણ તે કરતાં એમાં ઓછો રંગ ભેળી શીરો ફીકા લાલ રંગનો કરવો, તેમજ ઉપર લખ્યા કરતાં એમાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ પણ ઓછું નાખવું. એક મોટાં પાકટ નવાં કોહોળાંનો ખમણેલો મુરબ્બો બનાવતી વેળા એક મોટા પાકા સંત્રાની લાલ છાલ લેવી અને તેનો ઉપરનો લાલ ભાગ વવરે છે માટે જાયફળની ખમણીથી જરા ઘસી કાઢીને પછી છાલના ઝીણા કટકા અથવા રેસા કાપી કોહોળાં સાથેજ શીરામાં નાખ્યાથી મુરબ્બાનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે. એ ખમણેલો મુરબ્બો ઉતાર્યા પછી તેમાં સોજી બદામની થોડી બીજને છોલીને કાપેલી સ્લાઇસ તથા થોડા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા નાખવા અને ઍસૅન્સને બદલે ઉપર ઘણો સોજો ગોલાબ થોડો છાંટવો. વધારે સોજો ખમણેલો મુરબ્બો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાં એક નવાં પાકટ કોહોળાંને ખમણી ધોઇ સોજું કરીને સોજાં કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં ઠંડાં પાણીમાં ઢાંકણુ ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને કોહોળાંનો કાચો રંગ બદલાયને ઉપર મુજબ ઓયાંમાં નાખીને પાણી કાઢયા પછી તોળાને ઉપલેજ હીસાબે પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લઇ તેનો ઉપર મુજબ શીરો બનાવીને ઉપલીજ રીતે એનો મુરબ્બો બનાવવા મુકવો અને તે થાય તેટલાં ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટના નાના મોસંબી ચણા જેટલા કટકા કાપીને તે પોણો રતલ તૈયાર રાખવા અને થોડી બદામ તથા પસ્તાંને છોલીને તેની સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી, થોડા એળચીના દાણાને ખોખરા કરવા અને મુરબ્બો તૈયાર થાયને ઉતારી ફ્રુટના કટકા, બદામ, પસ્તાં, એળચીના દાણા ભેળા ઘણોજ સોજો ગોલાબ થોડો ઉપરથી છાંટવો અથવા ઉપર લખ્યા મુજબ ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. ગમે તો બનાવતી વેળા એમાં પણ સંત્રાની છાલ નાખવી. પણ એ મુરબ્બો સફેદજ શોભે છે માટે એમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મુદલ નાખવો નહી. ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટ નહી હોય તો પછી શીરા સાથનો ચવચવનો ચીનાઇ મુરબ્બો આવે છે તેમાં લાલ રંગની ગોળ કાતરીઓ જે ખાવામાં કકરી લાગે છે તે તથા લીલા રંગનાં ફળ હોય છે તે બેઉને શીરામાંથી કાઢી ઉપર મુજબ એના કટકા કાપીને ઉપલે વજને લઇને શીરા વગરજ મુરબ્બામાં એ નાખવો.

ઝીણા કટકાનો દોધીનો સુકો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો મજાહનાં પાકટ દલદાર દોધીનાં મોટાં ડીચકાં લેવાં અને તેની છાલ બધી બરાબર જાદી છોલીને તેની પોણી ઇંચ જેટલી બધી કાતરીઓ કાપી તેને ચોખા દઇને પછી તેના બધા પોણી ઇંચ જેટલા નાના સમચોરસ કટકા કાપવા અને તેને તોળી જોઇ કટકા પાંચ છ શેર જેટલા થાય તો એ એક શેર કટકાએ અડધો શેરને નવટાંક અને થોડા બે શેર જેટલાજ કટકા હોય તો પોણો શેરને હીસાબે ખાંડ લેવી અને ઉપર મુજબ પણ એનો ઘણો સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવવા મુકવો અને શીરા સાથનો મુરબ્બો થાય પછી મધ્યમ બળતે રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવવા અને ટેસ્ટ લાગે તેટલો તેમાં મોસંબીનો યા સંત્રાનો રસ અથવા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસન્સ મેળવું. પછી શીરાને ચમચીમાં દાબીને તપાસ્યા કરવો અને જ્યારે દાબીને ચમચી ઉંધાડતાં શીરો સફેદ થાય ત્યારે સેજ ઇંગારે તપેલી રાખી આંધરાંની ચમચથી મુરબ્બાના કટકાને કાઢી માહેથી બધો શીરો નીપારી કાઢીને બીજી એવીજ ચમચને તેની ઉપર ઉલટી મુકીને ઘણેજ હલકે હાથે મુરબ્બાને સેજ દાબવો, તેથી મજાહનો બરાબર થશે. તે પછી કટકાને ફ્લૅતદીશમાં છુટા છુટા મુકવા અને સુકાઇને મુરબ્બો ઠંડો થાયને કટકા કાઢવા. એ ઝીણા કટકાનો કોહોળાંનો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો ઉપર દોધીના એ મુરબ્બામાં નાખવા ખાંડ લખી છે તે કરતાં એમાં દર શેર કોહોળાંના કટકાએ નવટાંક ખાંડ ઓછી લેવી.

ગોસ્ત અથવા મરધી મુરબ્બામાં બનાવવા માટે મુરબ્બો કરવો હોય તો ઉપર મુજબનાં કોહોળાંના બે ઇંચ જેટલા પોહોળાં અને ચારેક ઇંચ લાંબાં ફાડચાં કાપવાં અને તેની બધી બોરદુપર છુટા છુટા બરાબર ચોખા દેવા અને પછી તોળીને તે એક શેર કટકાએ અડધો શેરને નવટાંકને હીસાબે ખાંડ લઇ તેનો શીરો બનાવવો અને મુરબ્બો રતાસપર કરવો હોય તો બાળેલી ખાંડનો રંગ શીરામાં જરા મેળીને ઘણો ફીકા લાલ રંગનો શીરો કરવો અને ઉપર મુજબ બનાવવા મુકી સેજ ચાસ સાથનો શીરાનો મુરબ્બો તૈયાર કરવો. ગમે તો એમ ફાડચાં કાપવાને બદલે મજાહના જાદા બબે ઇંચના સમચોરસ કટકા કાપીને તેનો એ ફાડચાંનીજ

माफक मुरब्बो बनाववो. पछी मजाहनुं सोजुं भारुं गोस्त या मरघी पकावीने पछी तेनी उपर ए मुरब्बानां फाडचां अथवा कटकाने शीरा वगर अमपोज मुकवो. ए मुरब्बो दाघीनो बनाववा माटे उपर लख्युं छे तेना करतां दर शेर दाघीना कटका दीठ नवटांक खांड वधारे लेवी.

मुरब्बो गाजरनो खमणेलो.

साखा वगरनां सोजां मोटां पाकट गाजरनी छाल छरीवडे बधी बराबर ओखवी काढीने पछी हेठेनी बेठक कापीने काढी नाखी गाजरने उभां बे फाडचांमां कापवां अने तेनी वचमांनो लीलो अथवा पीळो भाग होय ते कापीने काढी नाख्या पछी खमणीथी खमणवुं. ते पछी तोळाने ते एक शेरमां सवा शेरने हीसाबे सोजी शाकरीया खांड लइ सोजी तपेलीमां नाखी तेमां कोटळां सुधांज एक ताजुं इडुं भचडीने बराबर मेळवी पतळो शीरो करीने पछी कलाइ भरेली तपेलीमां गाळी गाजरने धोइने पाणी वगर अंदर नाखी भेळीने धीमे बळते उंधाडुं मुकवुं अने अवारनवार चमच फेरवी मुरब्बो तैयार थइ सेज ढीळो जेवो होय त्यारेज उतारवो, घणो टाइट करवो नही. पछी पोणो तोळो छुंदेली एळची जायफळ भेळवुं. ताजां गाजरने पांच छ दीवस राख्यां होय तो ते सुकाइने वजनमां घटे छे माटे ताजां अने अंदरथी घेरा लाल रंगनां नीकळे छे तेवांज लेवां, पीळा रंगनां लेवां नही.

मुरब्बो गुसबेरीनो.

फलटांमांथी काढेली सोजी पाकी गुसबेरी दुध भरवाना पाशेरानां मापथी भरेली त्रण पाशेर अने तोळेली २५ तोळा लेवी अने तेने सोजी धोवी. पछी सेजभी फोपडी नीकळेली नही होय तेवां एक तदनज आख्खां एनेमलनां वासणमां एक शेर सोजी पहेलां नंबरनी खांडनो घणो टाइट शीरो करीने तेमां गुसबेरी नाखी लाकडांना मोटा चमचाथी भेळीने धीमी आंचे उंधाडुं राखवुं अने गुसबेरी भागे नही तेम अवारनवार फेरववी अने शीरो घाडो जेवो थायने उतारवो.

મુરબ્બો ચીભડાંના કટકાનો.

મોટાં પાકાં દલદાર પણ તદન કઠણ ચીભડાંની છાલ છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખવાં અને ઉપર મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેમાં કુમળાં કોહોળાંનો કટકાનો બનાવવાનો છે તેમ આએ ચીભડાંના કટકા કાપી ચોબા દઇ તેમજ શીરો કરીને તેજ રીતે એ શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરબ્બો બનાવવો. એ મુરબ્બો સારો લાગે છે પણ એક બે દીવસજ રહે છે.

મુરબ્બો તરબુચની છાલનો કટકાનો.

અંદરથી ફીકા લાલ રંગના ગરનાં તરબુચ નીકળે છે તેની છાલ કઠણ હોય છે અને બરાબર પાકેલાં અને અંદરથી મજાહનાં રવાદાર ઘેરા લાલ રંગના ગરનાં પાકટ તરબુચની છાલ નરમ હોય છે માટે એ બેમાંની જે એક જાતનું તરબુચ હોય તેની અંદરનો લાલ ગર કાપીને કાઢી નાખવો અને છાલ સાથે વળગેલો ગર રહેવા દઇ એ છાલના સમચોરસ ચાર ઇંચના કટકા કાપીને પછી ઉપરની લીલી છાલ છોલીને કાઢી નાખવી પછી કટકાને બધી તરફથી ચોબા દેવા અને કુમળાં તરબુચની છાલના એ એક શેર કટકાએ એક શેરને હીસાબે અને પાકેલાં પાકટ તરબુચની છાલના એક શેર કટકાએ અડધા શેરને નવટાંકને હીસાબે સોજી ખાંડ લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેમાં પાકટ કોહોળાંનો કરવા લખેલું છે તેજ રીતે પણ એ તરબુચની તાજી છાલનો શીરા સાથનો અથવા શીરા વગરનો સુકો મુરબ્બો બનાવવો. ગમે તો એ મુરબ્બો તૈયાર થવા આવે ત્યારે મુરબ્બાના કટકાને ચમચથી તપેલાંની બોરડુપર મુકીને પછી ટેસ્ટ મુજબ થોડું રાજબૅરી સીરપ અથવા થોડાંજ ટીપાં ગેલાબનું ઍસૅન્સ શીરામાં ભેળીને પછી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાછા શીરામાં મેળવીને પછી મુરબ્બો તૈયાર કરવો.

મુરબ્બો દીલ્હીનો બનાવવાની રીત.

તદનજ પાકટ બુરાં કોહોળાંની ત્રણેક ઇંચ જેટલી ઉભી ચીર કાપી છોલીને વચમાંનો બીયાં સાથનો ગર તેની ઉપર સેજથી

વળગેલો રહે નહી તેમ બધો બરાબર કાપીને કાઢી નાખી બાકીની જે ચીર રહે તેને ધોતાં સફેદ કપડાંને પાણીથી ભીનવીને સોજાં પાટીયાંની ઉપર પાંથરીને તેની ઉપર મુકી ખાવાના રૂપાંના યા સોજી ધાતુના કાંટાવડે ઘણા ઉંડા અને અકેકની અથોઅથ બધી બોરદુપર ચોબા દઇને તેના દોઢ ઇંચ પોહોળા કટકા કાપવા અને કલઇવાળી તપેલીમાં એ કટકા ડુબે તેટલાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને બે ત્રણ જોશ આપી કટકા સેજ પોચા થાયને ઉતારવું, નરમ કરવું નહી. પછી કટકાને સાફ બોયાં અથવા ચાળણીમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને કટકાને બેઉ હાથની હથેલીવડે દાબીને માહેલું બધું પાણી બરાબર નીચવી કાઢીને પછી તોળવું અને તે ચાર શેર થાય તો ઘણી સોજી પહેલાં નંબરની શા કરીયા પાંચ શેર ખાંડને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી માહે સોજું દુધ અડધો પાશેર નામીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકી ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી અંદર કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને તે પછી બે જોશ આવેને બીજાં અડધા પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી ભેળીને તે રેડવું અને ઉપર મેલ આવે તે આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરી શીરો નીતરો થાયને એક તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું ધોતું કપડું જોળીનીકાની ઢીળું દોરીથી બાંધી લઇને તેમાંથી શીરો ગાળીને પછી એ શીરો તથા કોહોળાંના કટકાથી પોલ્લું ભરાય તેટલાં એક તદનજ કલઇ ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં શીરો રેડી બળતે મુકવું અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને તેમાં પેલા બાફીને નીચવેલા કોહોળાંના કટકા નાખી બળતે ઉંઘાડું રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને અંદર ફીણ આવવા માડે અને શીરાને ચમચીમાં દાબીને ઉંઘાડયા પછી શીરો સફેદ થાયને ઉતારી તદન કલઇ ભરેલા ખુનચા યા કોડીનાં મોટાં ફ્લૅતદીશમાં કાંટાવડે અકેક કટકો ઉંચકીને શીરા વગર છુટો છુટો મુકીને તપેલાંમાંનો શીરો કાઢી નાખવો. બીજે દીને બીજી પાંચ શેર ખાંડનો ઉપલીજ રીતે શીરો કરવા મુકવો અને શીરાને ચમચપર જરા લઇને પાછો રેડતાં માહેથી તાર નીકળે ત્યારે તેમાં વુતં મુરબ્બાના કટકા નાખીને બળતેજ રાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કોઇવાર ફેરવવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબનો પોચી ગોળી થાય તેટલો બધો ધારો

શીરો થાયને લીંબુનું ઍસેન્સ બે ચમચી અને ગોલાબનું હોય તો તે અડધી ચમચી શીરામાં મેળવીને પછી મુરબ્બાના કટકા ભાગે નહી તેમ ચમચથી મેળવ્યા કરીને પછી પાછું સેજ ધુંગારે તપેલીને મુકી ફ્લૅતડીશમાં અથવા મોટા ખુનચામાં ધોલું સફેદ કપડું પાંથરી તપેલીમાંથી ખાવાના કાંટાવડે મુરબ્બાનો એકેક કટકો ઉંચકી તેમાંથી શીરો ટપકે તે બધો નીકળી જાય પછી કપડાં ઉપર છુટા છુટા કટકા સુકવા. પણ તપેલાંમાંનો શીરો જલદી બંધાઇ જાય છે માટે બે ત્રણ માણસે જલદી જલદી એ રીતે કટકાને કાઢી લેવા. ત્રણ ચાર કલાક એ મુકેલા કટકાને ઉંધાડા રાખ્યા પછી બરાબર સુકાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કપડાં ઉપગથી કટકાને ઉપાડીને પડ ફેરવવું અને બીજે દીને બરાબર સુકાયને મુરબ્બો ભરવો. એ મુરબ્બો તદન સફેદ અને સુકો થાય છે અને મજાહનો લાગે છે. ઉપલા સામાનનો મુરબ્બો ચાર રતલ થાય છે. એ મુરબ્બો શીરા સાથનો પોચો કરવો હોય તો કોહોળાંના સમચોરસ ચાર ઇંચ કટકા કાપી ઉપલીજ રીતે ચોબા દઇને પછી તેને બાફવા. પછી પાંચ શેર ખાંડનો ઉપર લખ્યા કરતાં સેજ પતળો શીરો કરી પહેલે દીને તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવીને શીરા સાથેજ કોડીનાં મોટાં વાસણમાં ભરી મુકવો અને બીજે દીને છઠી શેર ખાંડનો એમજ શીરો બનાવી તેમાં ગઇ કાલના મુરબ્બાનો શીરો તથા અડધો પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી ભેળીને એ બધું તપેલાંમાં રેડી પહેલે દને કીધો હતો તેટલાજ ચાસનો શીરો કરી કોડીનાં વાસણમાં રેડીને તુર્તે તેમાં મુરબ્બાના કટકા નાખી કપડું ઢાંકીને રહેવા દેવું. વળી ત્રીજે દીને પાછો છઠી શેર ખાંડનો એમજ રીતે શીરો બનાવી તેમાં મુરબ્બામાંનો શીરો રેડી અડધા પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી ભેળીને તે રેડી ચુલે મુકી મેલ આવે તે કાઢયા કરીને પછી માહે મુરબ્બાના કટકા નાખી બળતે રાખવુ અને મુરબ્બો બરાબર તૈયાર થાયને ચમચની ઉપર જરા શીરો લઇ તેનું ટીપું રેડવું અને તે ટીપું ઘટ થઇને ચમચની ઉપરથી પડે તેટલો બધો શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી ઠંડો થાયને શીરા સાથેજ મુરબ્બો ભરવો. એ મુરબ્બાના કટકા કઠણ કરવા હોય તો એક શેર સુકા કળીચુનામાં છ શેરને હીસાબે ઠંડું પાણી રેડવું અને ચુનો ગરમ થાય છે પછી તે ઠંડો પડેને બરાબર ઠરવા દઇને ઉપરનુ

નીતરૂં પાણી નીમારી લેવું અને ચોખા .દીધેલા કોહોળાંના કટકાને બારી નીચવીને એ ચુનાનાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાહી ધોઈને પછી શીરા સાથનો પોચો મુરબ્બો ઉપર લખ્યો છે તેજ રીતે એનો મુરબ્બો બનાવવો. તદન પાકટ મોટાં દલદાર દોધીનો સુકો મુરબ્બો પણ ઉપર કોહોળાંનો લખ્યો છે તેજ રીતે બનાવવો, પણ એ મુરબ્બો કોહોળાંના જેવો સફેદ થતો નથી. દોધીનો શીગ સાથનો પોચો અમથો અથવા ચુનાનાં પાણીમાં કટકાને ભીનવીને મુરબ્બો કઠણ પણ કોહોળાંનીજ માફક કરવો.

દીલ્હીથી સેરડીનો મુરબ્બો આવે છે અને તેને તેઓ ગજાકા મુરબ્બા કહે છે તેનાજ જેવો ટેસ્ટ, રંગ તેમજ દેખાવમાં અને વળી ખાધામાં પણ તેનાજ જેવો મજાહનો કકરો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો ઘણાં જાદાં અને મોટાં ડીચકાંવાળાં તદનજ પાકટ દોધીની બરાબર બધી જાડી છાલ છોલવી. છાલનો સેજબી ભાગ રાખવો નહી. પછી તેનું ડીચકું જુદું કાઢવું અને બાકીનાં દોધીના મોટા કટકા કાપી અંદરનો બધો ગર તથા બીયાં કાઢીયા પછી સવા ઇંચ બ્યાસના અને દોઢ ઇંચ લાંબા ગંદેરીના કટકા હોય તેમ પત્રાંના નળાથી બધા કટકા કાપવા. પછી ઉપર ચુનાનાં પાણીમાં નાખીને શીરા સાથનો કઠણ મુરબ્બો બનાવવા લખ્યું છે તેમ આએ ગંદેરી જેવા કટકાનો શીરાવાળોજ મુરબ્બો બનાવવો. તરેહવાર નકશીના મોટાં નાનાં ટીનનાં ગોળ કટરવડે એ દોધીમાથી અડધી યા પોણી ઇંચ જેટલા જાદા કટકા કાપીને તેનો પણ એજ રીતે શીરા સાથનો કઠણ મુરબ્બો બનાવ્યો હોય તો તે જોવામાં ઘણો મજાહનો લાગે છે. પણ દોધીનો એ કઠણ મુરબ્બો ઘણોજ ફીકા લાલ રંગનો થાય છે માટે એ નકશીના કટકાનો મુરબ્બો ધીમું બળતું રાખીને બનાવ્યો હોય તો તે શીરા સાથના ચવચવના ચીનાઈ મુરબ્બામાં નીતરા લાલ રંગના નકશીના કટકા આવેછે તેવોજ જોવામાં તેમજ ટેસ્ટમાં પણ લાગે છે.

મુરબ્બો દોધીનો કટકાનો તથા ખમણેલો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેજ પ્રમાણે પણ તદન પાકટ દોધી લઈને તેજ રીતે કટકા કાપીને તોળવા, ૫ કોહોળાં કરતાં દોધીમાં ખાંડ

વધારે જોઇયે છે તેટલા માટે એ એક શેર કટકાએ સવાશેરને હીસાબે ખાંડ લેવી અને કુમળું દાધી હોય તો તેના એક શેર કટકાએ એક શેરને નવટાંક ખાંડ લેવી જોઇયે. કારણ કોહોળું ગમે તેટલું પાકટ હોયછે તોય દાધી કરતાં તેમાં પાણીનો ભાગ વધારે હોય છે માટે આગ્એ લખ્યા મુજબની ખાંડ લઇને એનો કોહોળાંનીકાની કટકાનો મુરબ્બો કરવો. દાધીનો ખમણેલો મુરબ્બો પણ કોહોળાંનીજ માફક કરવો અને એ બેઉ મુરબ્બો લાલ કરવો હોય તો તેમાં લખ્યા મુજબ એના શીરામાં પણ બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળીને પછી બનાવવો. ઝીણા કટકાનો દાધીનો મુરબ્બો પણ કોહોળાંનો બનાવવા લખેલું છે તેજ રીતે બનાવવો. દાધીનો મુરબ્બો ખારું ગોસ્ત અથવા ખારી મરધીમાં નાખવા માટે બનાવવો હોય તો એજ કોહોળાંના મુરબ્બામાં તે મુરબ્બો બનાવવા લખ્યું છે તેમજ પણ કોહોળાંના કટકાને બદલે તેટલાજ કાપેલા દાધીના કટકાનો તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવીને તેમજ ખારાં ગોસ્ત અથવા મરધીમાં નાખવો.

મુરબ્બો નાસપતીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જેલી નાસપતીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં પાકાં અને પાકટ પણ ઘણાં મોટાં નાસપતી લેવાં અને તેની ઉપરની બધી છાલ ઘણી પતળી છોલીને ડીચકાં રહેવાં દેવાં અને છેક અંદરના ભાગ સુધી લાગે પણ ભાગીને ચુંથાય નહી તેમ ખાવાના કાંટાવડે બધા પાશે પાશે ઉંડા ચોબા દેવા, તે પછી તેને તોળીને એક શેર નાસપતીએ બે શેરને હીસાબે મોટા દાણાની ઘણી સોજી લાલ શાકરીયા ખાંડ લેવી. ત્યાર બાદ આએજ ચોપડીમાં મુરબ્બો સપરચનનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ કળીચુનાનું પાણી કરી નાસપતી ડુબે તેટલું લઇ તેને કોડીનાં યા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં રેડીને તેમાં નાસપતીને સાડાત્રણથી ચાર કલાક સુધી ભીનવી રાખવાં. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇંડું નાખીને ખાંડનો ચાસ વગરનો પતળો શીરો કરી કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળીને આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવી ખપતો ખપતો માહે ભેળીને શીરો પેરા લાલ રંગનો કરવો. તેટલાં નાસપતી ભીનવ્યાએ બરાબર વખત થાયને ચુનાનાં પાણીમાંથી કાઢીને ઠંડાં પાણીથી સોજાં ધોઇ નાસપતી ભાગે નહી તેમ અંદર પાણી હોય તે

સંભાળથી બેઉ હથેલીથી દાબીને કાઢી નાખવું અને શીરાની તપેલીને ચુલે મેલી કકરા પાડીને પછી બળતું ઘણું ધીમું રાખી તેમાં નાસપતી મુકીને ઉઘાડું રાખવું અને અવારનવાર આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીરો ઘણો ઘાડો થઇને અંદર પીળા રંગનું ફીણ આવે અને મુરબ્બો મજાહનો લાલ થયો હોય તો ઉતારવું. પણ જો લાલ થયો નહી હોય તોજ પછી અંદરથી બધાં નાસપતીને કાઢી લઇ શીરો ચાસવાળો થાય તેટલું ઘણું કકરા પડતું પાણી માહે થોડું ભેળીને પછી માહે પાછાં નાસપતી મુકવાં અને ઉપર મુજબ તૈયાર થઇને પાછું ફીણ આવીને ઉભાવા માંડે પછી ઉતારીને ઉપર ધોલું સફેદ ઝીણું કપડું બાંધી તદન ઠંડું થાયને સપરચનના મુરબ્બામાં લખ્યા મુજબ એને બરણીમાં ભરવો, પણ એ ફળમાં પાણીનો ભાગ હોવાથી પાંચ છ દીવસમાં અંદર પાણી છુટીને શીરો પતળો થાય તો પછી એમજ રાખી મુકતાં અંદર ફુગ ચઢીને મુરબ્બો બીગડી જાય છે. તેટલા માટે જો પાંચ છ દાહડા થાય ત્યારે મુરબ્બાની ઉપર શાકર બંધાવાને બદલે એ મુજબ થાય તો પછી ઉપર મુજબનાં સોજાં તપેલાંમાં શીરા સાથેજ મુરબ્બો નાખીને પાછું પુરતા ધંગાર ઉપર ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર નાસપતી ફેરવ્યા કરવાં અને અંદર મેલ આવે તે કાઢયા કરી ઉપર મુજબ ફીણ આવીને શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી ઠંડો પડને કોડીનાં અથવા તદનજ આખાં ઍનેમલવાં મોટાં છાલકાં વાસણમાં શીરા સાથેજ મુરબ્બો ભરીને ઢાંકી રાખવો. થોડા દાહડામાં અંદરનો શીરો બંધાઇને મુરબ્બાની ઉપર બારીક શાકરીયા ખાંડના જેવું પડ બંધાશે, પછી શીરા સાથ વળગી ગયલાં હોવાથી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધાં નાસપતીને છુટાં અળગાં કરીને કાઢી લઇ કલઇ ભરેલી મોટી ચાળણીમાં બધાં પાશે પાશે ઉભાં મુકવાં અને અંદર શીરો હોય તે બધો ટપકીને નીકળી જાય પછી ઉંચકીને તેનાં તળીયાંમાં શીરો વળગેલો હોય તેને ધોતાં નરમ સફેદ કપડાંવડે લુછી નાખી સુકાં કરીને પછી શીરા વગર એમજ સોજી બરણીમાં ભરવાં. ખાંડની બનાવતમાં કાંઇ ફેરફાર હોય છે તો પછી કોઇજ વખત મુરબ્બાની ઉપર બારીક શાકરીયા ખાંડ બંધાવાને બદલે ઘણા ઝીણા ઝીણા શાકરના કટકા બંધાઇ જાય છે અને તે મુરબ્બો જોવામાં ઘણો સરસ ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટના જેવો લાગે છે. કટકાને,

મુરબ્બો કરવો હોય તો ઉપલીજ રીતે નાસપતીને છોલીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપીને તેને ઉપર મુજબ ચોખા દઇ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવ્યા પછી એજ રીતે એ કટકાનો મુરબ્બો બનાવવો. નાસપતીને શીરાનો મુરબ્બો ઝાઝા દાહડા રહેતો નથી, ખાટો થઇ જાય છે. મુંબઇમાં ઑગસ્ટ તથા સપ્ટેમ્બર માસમાં નાસપતી મળે છે, પણ મોસમની શુરૂઆતમાં કુમળાં લીલી છાલનાં આવેછે અને આખેરીએ તદન પાકટ અને ઘેરા પીળા રંગની છાલનાં આવે છે.

મુરબ્બો પટેટાનો.

સારી જાતના સોજા એક શેર પટેટાને છોલી તેનાં જરા જાદ વેહ્રર કાપીને પછી તેની સળી કાપવી, પછી ઠડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં, એક સાફ તપેલીમાં એક શેર સોજી ખાંડ નાખી એક તાજાં ઇડાંને ધોઇને કોટળાં સાથેજ ભચડીને ખાંડમાં મેળવી દોઢ પાશેર પાણી રેડીને બળતે મુંકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી થોડી વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મેલનો પોપડો થાય તેને અંદર દોહવાય નહી તેમ ચાંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળીને શીરામાં સળી ભેળી તપેલીને ઇંગારે ઉંધાડી મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને થોડા શીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને ઉતારવો, સુકો કરવો નહી. વધારે મુરબ્બો કરવો હોય તો શીરો જરા ઘાડો કરવો અને પહેલે ધીમી આંચે થોડો વખત રાખ્યા પછી ઇંગારે મુકવો. એ મુરબ્બો મજાહનો નીતરો અને કલકતાનો ઑરેંજનો મુરબ્બો આવે છે તેવા પીળા રંગનો થાય છે, પણ લાલ મુરબ્બો પસંદ હોય તો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ શીરામાં જરા ભેળી ફીકો લાલ કરીને પછી મુરબ્બો બનાવવો. પણ ઘણો રંગ નાખીને શીરો ઘેરો કરવો નહી. કારણ મુરબ્બો તૈયાર થાય તેટલાં શીરો બળીને લાલ થાય છે.

મુરબ્બો પપાંઉનો.

ઘણુંજ સેજ પાકપર ચહેલાં એટલે અંદરથી લગભગ સફેદ જેવાંજ નીકળે તેવાં પણ મજાહનાં દલદાર જાદાં પપાંઉને છોલી બીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને ત્રણ ત્રણ ઇંચના કટકા કાપવા અને તે એક શેરમાં પોણો શેરને નવટાંકને હીસાબે સોજી પહેલાં નંબરની

શાકરીયા ખાંડ લઈ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો બનાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નામી પપાંઉના કટકાને ધોઇને તેમાં નાખી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને એક ભાગ જેટલો શીરો બળીને બે ભાગ જેટલો રહે ત્યારે ઇંગારે રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવવા અને ખાંડ બંધાય તેવો શીરો થાયને સેજ ઇંગારે રાખી કટકાને કાઢીને ફ્લૅતદીશમાં યા મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા મુકી ઠંડો થાયને કાઢવો. એ મુરબ્બો બે ત્રણ દીવસજ રહેશે.

મુરબ્બો પપેનાસની છાલનો સુકો.

તદ્દનજ પાકટ પપેનાસની છાલની ઉપરનો પીળો ભાગ પતળો છોલીને કાઢી નાખવો અને અંદરની બોરડુપર વળગેલી ચામડીને પણ કાઢી નાખી વચમાંની ગોલાબી રંગની ગરના જેવી પોચી છાલના એક યા બે ઇંચ જેટલા ડાયમંડ ઘાટના કટકા કાપવા અને એક શેર ઠંડાં પાણીમાં ૦ા તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી ખપ જેટલું એ પાણી કરીને તેમાં એક દીવસ છાલને ભીનવી રાખવી. તે પછી કાઢી સોજી ધોઇને કાંટાથી ચોબા દઈ બરાબર નીચવીને પછી બીજાં સોજાં ઠંડાં પાણીમાં પંદર વીસ મીનીટ કલઈ ભરેલાં વાસણમાં બાફવી. પછી છાલને કાઢીને તોળેલી બે શેર થયલી હોય તો સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડમાં કોંટળાં સુધાંજ એક તાજું ઇડું ભચડીને મેળવી ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે જોશ આપી મેલ છુટો પડેને ઉતારી તદ્દન કલઈ ભરેલા પાડીયામાં ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ઉંધાડું મુકીને અંદર છાલના કટકા નાખવા અને અડધો શીરો બળેને ઇંગારે રાખી વારંવાર કટકા ફેરવવા અને શીરો સુકાઇને મુરબ્બો સુકો થવા આવે ત્યારે સેજ ઇગારે રાખી અંદરથી એકેક કટકાને કાઢીને ફ્લૅતદીશમાં અથવા મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા મુકી ઉપરનાં પડપર ખાંડ બંધાયને છરીથી કટકાને ઉપાડીને ફેરવી બીજાં પડ ઉપર ખાંડ બંધાઇ મુરબ્બો ઠંડો થાયને ભરવો.

મુરબ્બો પાકી કેરીનો ફાડચાંનો.

પટેલની યા રૂસની ઘણી મોટી કેરી જેની ડીચકાં તરફની છાલ પીળી થયલી હોય અને કાપ્યા પછી અંદરની આખી કેરી પાકીને

પીળા થયલી પણ તદનજ કઠણ હોય તેવી લેવી અથવા એજ મુજબ અંદરથી પીળા થયલી પણ તદનજ કઠણ ઘણી મોટી હાફુસ યા પાયરીની કેરી લેવી અને તેની છાલ બધી બરાબર છોલીને પછી બેઉ બોરદુપરનાં ફાડચાં ભાગે યા ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી સરખાં કાપી લઇને ગર સુધાંજ ગોટળાં કાઢી નાખવા. પછી ફાડચાંને બેઉ બોરદુપર ખાવાના કાટાંવડે છુટા છુટા ચોબા દેવા અને અડધો શેર કળીચુનાને થોડાં ઠંડાં પાણીમાં બીનવી મુકી તે ફુટે ત્યારે કકડી જાય છે માટે તેમાં હાથ નાખવો નહી પણ તે પછી તેમાં બીજું સોજું ઠંડું પાણી ત્રણ શેર ભેળાને રહેવા દેવું અને બધો ચુનો હેઠે ઠરી જાયને ઉપરનું નીતરૂં પાણી કાઢી બઇ કપડાંથી ગાળીને બપોરેલી સોજી બરણીમાં યા સોજાં મોટાં બોલમાં રેડીને તેમાં કેરીનાં ફાડચાં નાખવાં અને તે બરાબર ડુબે નહી તો બીજું થોડું ઠંડું પાણી ઉમેરીને પાંચ છ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી ફાડચાં કઠણ થાયને માહેથી કાઢી તોળીને એક શેર ફાડચાંએ સવા શેરને હીસાબે સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને આજ્ઞે વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે શીરો બનાવી તેજ રીતે આજ્ઞે ફાડચાંનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુરબ્બો પીચનો.

ઘણાં મોટાં સોજાં પાકાં પણ તદન કઠણ પીચ જેની અંદરનો ઠરીયાવાળો ભાગ લાલ નીકળે છે તે જાતનાં પીચ લેવાં અને તેની છાલ હાથથી છોલાય તો તેમ નહી તો પછી આજ્ઞે વીવીધ વાંનીમાં પીચ; ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છોલીને પછી પીચનાં વજન જેટલી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને પીચનાં ઉભાં સરખા બબે કટકા કાપી સંભાળથી અંદરના ઠરીયા છુટા કરવા. પછી એ ખાંડ જો ચાર શેર થઇ હોય તો તેને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી રેડી પીચના કટકા તથા ઠરીઆને તેમાં મુકવા અને ઢાંકણ ઢાંકી ધંગારે રાખી પીચનું હેઠેનુ પડ બરાબર લાલ થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પડ ફેરવી પાછું ઢાંકવું અને બીજું પડ એમજ લાલ થાય અને શીરો ધાડો થાયને ઉતારી

અંદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને મુરબ્બાના કટકાને કોડીનાં છાલકાં વાસણમાં પાથરીને મેલી આમે મુરબ્બાનો શીરો જે બીજા શીરાની માફક પતળો રહેતો નથી પણ ઠંડો થતાં જૅલી જેવો થાય છે તે ઉપરથી રેડવો. એ મુરબ્બો ઘણો મજાહનો લાગે છે. ટાર્ટમાં પણ એ મુરબ્બો શીરા સાથે નાખવો.

બીજી રીતે મુરબ્બો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબનાં ચાર શેર પીચ લઇને એજ રીતે છોલવાં. પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘણી સોજી ચાર શેર ખાંડનો જગ ઘાડો શીરો કરી તેમાં છોલેલાં પીચ નાંખી ઢાંકીને ધગધગતે ઇંગારે સાત આઠ મીનીટ મુકીને પછી ઉતારી કોડીના વાસણમાં બધું ખાલી કરવું. પછી બીજે દીને બોલમાંથી કાઢી પાછું તપેલાંમાં નાખીને પચીસેક મીનીટ ઢાંકીને ઇંગારે મુકયા પછી ઉતારીને બોલમાં એમજ ભરી રાખવું. ત્યાર બાદ ત્રીજે દીને બીજી એવીજ એક શેર ખાંડનો સેજ ટાઇટ શીરો કરી તેમાં શીરા સાથેજ બધાં પીચ નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું તપેલું મુકવું અને પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર ફેરવી મુરબ્બો બરાબર લાલ થાય અને શીરો ઘાડો થાય ત્યારે ઉતારવો. તપેલીને ઇંગારથી ચારેક આંગળજ દુર રાખવી, તેમ રાખ્યાથી મુરબ્બો લાલ થાય છે, દુર ઇંગાર હોય છે તો તેમ થતું નથી.

ત્રીજી રીતે મુરબ્બો બનાવવો હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાં પણ કચ્ચાં અને તદન કઠણ ઘણાં મોટાં પણ ઉપર લખ્યા મુજબનાં પીચ લેવાં અને તેની બધી છાલ ધારદાર છરીવડે સફાઇથી ઘણી પતળી છોલીને પછી પીચનાં ઠરીયાને અંદર અથડે તેમ ખાવાના કાંટાવડે અડધી ઇંચને અંતરે બધા ચોબા દેવા અને એ પીચ છ શેર લઇ એટલીજ સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ લઇ તેને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નાખી માહે સોજું પાણી સવા બે શેર રેડીને તેમાં ખાંડને પીગળાવીને તદન પાણી જેવો નહી પણ સેજ ચીકાસવાળો પતળો શીરો કરીને તેમાં ચોબા મારીને તૈયાર કીધેલાં પીચ નાખી હેઠે ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર રાખી તપેલી ઉઘાડી રાખવી. અડધો શીરો બળવા આવે ત્યારે પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી વારંવાર આંધરાંની ચમચથી

ફેરવ્યા કરવાં અને જ્યારે માહે ઘણું શીણુ થઇને મેલ આપે ત્યારે તેને ચમચથી કાઢયા કરી શીરો પીને પીચ મજાહનાં લાલ થાય. અને શીરો ઘણો ઘાડો થાય ત્યારે ઉતારીને ઉપર નેટનું કપડું બાંધવું અને ઠંડો થવા આવેને શીરા સાથેજ બરણીમાં ભરવો. એ મુરબ્બાનો શીરો બધા સાધારણ મુરબ્બાના જેવો થતો નથી પણ બંધાયા પછી મજાહની ચળકતા લાલ રંગની જૅલી હોય તેવો કઠણ થાય છે અને મજાહનો લાગે છે.

મુરબ્બો બદામનો.

સોજી મોટી દલદાર નવી ગામઠી બદામની બીજ એક શેર લઇ તેને કકડતાં પાણીમાં નાખી છાલ નીકળે ત્યારે બરાબર છોલવી. પછી ઘોલની ભાજીનાં પાદડાં કાઢી નાખીને તેના જાદા ડાંડાને તોળીને તે એક પાશેર લઇ કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં બદામ તથા એ ડાંડા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બદામમાં ટાંચણી ભોકાય તેટલી પોચી થાય ત્યારે ઉતારીને માહેથી બદામને કાઢીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવી. જો એ ભાજી નહી મળે તો પછી બે શેર ઠંડાં પાણીમાં સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઇકાર્બ એક તોળો પીગળાવી ગાળીને તેમાં છોલેલી બદામ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બદામ સેજ પોચી થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી ગરમ પાણીથી ધોઇને પછી બીજાં ગરમ પાણીમાં નાખીને પાછી ઘણુાજ સેજ ઇંગાર ઉપર રાખવી. તે પછી સોજાં ધોતાં સફેદ કપડાંને ભીનવીને પાટીયાં યા ટેબલની ઉપર પાંથરવી. અને એ બેમાંની જે એક રીતથી બદામને બાફી હોય તેને કપડાંની ઉપર મુકવી અને તેનાં બેઉ ફાડચાં છુટાં થયલાં હોય તેને એકજ તરફથી છેક હેઠે સુધી ટાંચણી ભોંકી પાશે પાશે ઉંડા ચોબા દેવા અને બદામ આખી હોય તો બેઉ બોરફપર એમજ ચોબા દેવા. ત્યાર બાદ આમે વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો દીલ્હીનો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં શીરા સાથનો પોચો મુરબ્બો બનાવવા લખેલું છે તેજ રીતે ત્રણ શેર ખાંડનો શીરો કરીને એ બદામનો મુરબ્બો પહેલે દીવસે કરવો, પણ બીજે દીને શીરો કરીને તેમાં નાખવા લખેલું છે તેમ એમાં કરવું નહી પણ ત્રીજે દીવસે જેમ શીરો બનાવીને મુરબ્બો તૈયાર કરવા તેમાં લખેલું છે તે રીતે એ બદામનો મુરબ્બો બીજેજ દીને શીરા સાથનો બનાવવો.

મુરબ્બો બનાવવાની રીત.

કોઇ પણ જાતનાં ફળ અથવા તરકારીનો મોટા કટકાનો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો ખટાસવાળાં ફળને રૂપાંના યા લાકડાંના કાંટાથી અને તે નહીંજ હોય તો પછી સોજી ધાતુના યા સોના સોઢાંના કાંટાથી ચોબા દેવા. બીજી ચીજોમાં તો કોઇ પણ કાંટા ચાલશે. ચોબા દેતાં કટકા ચુંથાઇને ભાગી જાય તેટલા બધા દેવા નહી, તોય કેરી હોય તેને તો છેક ગોટળાના કોટળાંને લાગે તેમ ઉંડા ચોબા દેવા, તેથી શીરો બરાબર પીશે તો ખટાસ ઓછો લાગશે. મુરબ્બામાં હંમેશ ઘણી સોજી પહેલાં નંબરની સફેદ મોરીશયસ શાકરીયા ખાંડ લેવી અને તે દસ શેર હોય તો તેને કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં નાખી તાજાં બે ઇડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં પાંચ શેર ઠંડું પાણી રેડી બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછીજ ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને માંહે ત્રણ કકરા પડેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું. તે પછી ઉપર મેલનો પોપડો બંધાશે તેવી સાથે શીરો નીકળી જાય નહી તેમ અમથોજ મેલનો પોપડો ઝાંઘરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને પછી એક તદનજ કલઇ ભરેલાં મોટાં છાલકાં તપેલાંની ઉપર જરા ઘટ સોજાં ધોતાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને જરા ઢીલું ઝોળી જેવું દોરીથી બાંધી લઇ તેમાં શીરો રેડીને ગાળવો. તે પછી મુરબ્બો બનાવવા માટે પતળો, સેજ ચીકાસવાળો, અથવા ઘાડો શીરો લેવો કરી જેમ તેમાં લખેલું હોય તે પ્રમાણે શીરો કરીને એજ તપેલાંમાં મુરબ્બો બનાવવો. પણ વધારે મુરબ્બો બનાવવા માટે વધારે ખાંડ હોય તો તેમાં ઉપર લખ્યું છે તે હીસાબે નહી પણ પાણી ઓછું રેડવું, તેમજ વળી જેમ ઓછી ખાંડનો શીરો હોય તેમ આપણી સમજથી ધારી અટકલ રાખીને પાણી તેનાં પ્રમાણમાં વધારે લેવું. કારણ ઘણો મુરબ્બો તૈયાર થતાં જેટલો વખત લાગે છે તે કરતાં કાંઈ ઘણો ઓછો વખત થોડા મુરબ્બાને લાગતો નથી અને શીરામાં થોડું પાણી હોય તો તે જલદી બળી જઇને મુરબ્બો કાચોજ રહે છે, તેટલા માટે શીરામાં બરાબર હીસાબસરનુંજ પાણી રેડવું જોઇયે. તેટલું છતાં પણ કોઈ વખત મુરબ્બો તૈયાર થવાની આગાઉ શીરો બળીને ટાઇટ થઈ જાય છે. માટે જો તેમ થાય તો અંદર કકડતું પાણી ઘટે તેટલું રેડીને

શીરાને પાછો પતળો કરીને પછી મુરબ્બો તૈયાર કરવો. અને કદાચ પાછો એમજ થાય તો ફરી પણ પાછું એમજ પાણી રેડીને શીરાને પતળો કરવો. મુરબ્બા માટેની ચીર અથવા કટકાને શીરામાં અકેકની ઉપર મુકવું નહી, પણ તે જેટલું હોય તે બધું અકેકની પાશે પાશે મુકાય તેટલાં મોટાં છાલકાં તપેલાંમાંજ શીરાને ગાળીને પછી એક કકરો પાડયા પછી માહે ચીર યા કટકા નાખવા. મુરબ્બાના મોટા ઘાંનનું ઘણું મોહું તપેલું હોય તો તે કાંઇ ચુલા ઉપર મુકી શકાય નહી માટે તેને બધે ફરતો એક સરખો તાપ લાગવા સારૂં હેઠે ભોંયની ઉપર કઠેરેલના સરખી ઉંચાઇના મોટા ચાર કટકાને અથવા સંભાળથી મોટી ઇંટો ગોઠવીને મુકી અંદર રાખ પાંથરી ચુલો માડીને તેમાં બળતું કરવું, પણ ભુલમાં પથરનો ચુલો કરવો નહી, કારણ તાપ લાગાથી પથર ફાટી જઇને ઉડે છે. ચુલામાં હમેશ બધે એક સરખો તાપ લાગે તેમ બળતું રાખવું, તો પણ વચમાંનો મુરબ્બો લાલ થતો જણાય અને પોરદુપરનો સફેદ રહેતો હોય તો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચથી ચીર યા કટકાને સરખા ઉંચકીને વચમાંના બોરદુપર અને પોરદુના વચમાં મુકવા, તેમજ પડ પણ સંભાળથી એજ રીતે ફેરવવું, પણ અકેકની ઉપર નહી પણ પાંથરીને પાશે પાશેજ મુકવા. કોઈ મુરબ્બો બનાવતી વખત ઢાંકણુ ઢાંકવા લખેલું હોય તોજ તેને ઢાંકવું. પણ હમેશ ઘણો ખરો બદો બનાવવા મુકયા પછી તેને ઢાંકણુ ઢાંકવું નહી પણ તપેલું ઉંઘાહુંજ રાખવું. કાંકે તેમ ઢાંકવાથી ઢાંકણુપરનો બાફ અંદર પડયા કરે છે. મુરબ્બાનો ઘણો મોટો ઘાંન હોય તો તે વધુ વખત ચુલે રહેતાં પોતાની મેલેજ લાલ થાય છે. તો પણ ગમે તો તેમાં બનાવતી વેળા થોડા તજના મોટા કટકા નાખી મુરબ્બો રતાસ પકડેને તજ કાઢી નાખવી. પણ બીજો કોઇબી મુરબ્બો થોડો હોય અને તેને લાલ કરવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો થોડો બનાવીને જે ચીજનો મુરબ્બો બનાવવો હોય તેને શીરામાં નાખવા પહેલાં એક કકરો પાડવા પછી તેમાં એ રંગ લખેલું હોય તેટલો ભેળાને પછી માહે પેલી બનાવવાની ચીજ નાખીને મુરબ્બો કરવો. પણ મુરબ્બો તૈયાર થવા આવે તોય લાલ થાય નહી તો પછી બીજો થોડો એ ખાંડનો રંગ ભેળાને આપણી મરજી મુજબ મુરબ્બો લાલ કરવો. મુરબ્બો બનાવવા

મુકયા પછી અડધો શીરો બળવા આવેને બળતું જરા ધીમું કરવું અને ઉપર લખ્યું છે તેમ વચમાંનો બોરદુપર અને બોરદુનો વચમાં ફેરબદલ કરીને બધો એક સરખા રંગનો કરવો. પણ મુરબ્બાને હેઠેથી વચમાં વધારે તાપ લાગેછે માટે તૈયાર થવા આવેને ચુલાની અંદર વચમાં નળીયાંનો કટકો મુકવો, તેથી ડાજશે નહી. કેરી અથવા એવીજ બીજી કોઇ ચીજનો મુરબ્બો લાંબો વખત રાખવો હોય તો તૈયાર થાય પછી શીરો ટાઇટ કરીને ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધવું અને ઠંડો થાયને બીજે દીને કાઢીને બરણીમાં ભરી ઉપર ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર કપડું બાંધી લેવું અથવા બરણીમાં ભરયા પછી ચપટ ઢાંકયા બાદ જાદાં કોરાં સફેદ કાગજના ગોળ કટકા કાપી બ્રૅંડીમાં ભીનવીને ઉપર તે મુકીને પછી તેની ઉપર બીજું મોટું કોરૂં કાગજ એવડું મેલ્યા પછી ઉપર કપડું બાંધી લેવું. તદન સુકો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર થાય પછી અંદરથી બે ભાગ જેટલો યા અડધો શીરો કાઢવો અને માહે એક ભાગ યા અડધો શીરો રાખીને ઘણા નહી પણ હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી કટકા ભાગે યા ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી અવાર નવાર ફેરવવું અને ખાંડ બંધાય તેટલો બધો શીરો ધાડો થાયને ઉતારવું નહી. કારણ ઉતાર્યાથી મુરબ્બો કાઢતાં કાઢતાંજ ઠંડો થઇને તપેલાંમાં વળગી જાય છે અને ગરમ હોય તો ઝટ બરાબર નીકળી શકે છે. તેટલા માટે ગરમ રાખવા સારૂ ઘણા સેજ ઇંગારે તપેલું રહેવા દેવું અને આંધરાંની ચમચથી જલદી જલદી માહેથી અકેક કટકો કાઢી શીરો નીપારીને કાઢી નાખીને પછી મોટાં કોડીનાં ફ્લૅતદીશમાં અથવા કલઇ ભરેલા ખુનચામાં છુટો છુટો મુકવો અને ઉપરનાં પડની ઉપર ખાંડ બંધાયને તવાથા યા છરીથી કટકા ઉપાડીને પડ ફેરવવું અને સુકો ને ઠંડો થાયને મુરબ્બો ભરવો. ભુરાં કોહોળાંનો અથવા દોધીનો શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરબ્બો ઉપલીજ રીતે બનાવવો. પણ એ મુરબ્બો કાંઇ કેરીના મુરબ્બાની કાની લાંબો વખત રહેતો નથી અને ગરમીની ૠતુમાં તો શીરાનો મુરબ્બો થોડા દીવસમાંજ ખાટો થઇ જાય છે. બીજો કોઇ પણ જાતનો મુરબ્બો ઘણો ખરો ઉપલીજ રીતે શીરાનો અથવા સુકો બનાવવો. પણ કેરીનો મુરબ્બો સુકો થઇ શકતો નથી માટે તેનો તો શીરા સાથનોજ બનાવવો. પણ બધા મુરબ્બામાં

હંમેશ મોરીશ્યસ ખાંડ વાપરવી જોઇયે. કારણ તેમાં મીઠાસ વધારે હોય છે અને તે સોજી પણ રહે છે. પણ જાવા તથા બીજાં મુલકોની ખાંડ એટલા મીઠાસવાળી હોતી નથી માટે તે લેવી પડે તો જે મુરબ્બો બનાવા માટે તેમાં લખેલું હોય તેના કરતાં એ ખાંડ થોડી વધારે લેવી જોઇયે. તેમજ વળી લાલ ખાંડનાં શીરામાંથી મેલ ઘણો નીકળી જાય છે તેટલા માટે તેવી ખાંડ પણ લેવી જોઇયે નહી. પણ વળી પહેલાં નંબરની સોજી સફેદ ખાંડ કરતાં પણ તદનજ સોજી લાલ ખાંડમાં મીઠાસ પણ વધારે હોય છે અને તેનો મુરબ્બો એ લાલ ખાંડને લીધે રંગ વગર એમજ રતાસ પકડે છે.

મુરબ્બો બૅંગલોરનાં વેંગણાંનો.

લાંબાં ડીચકાવાળાં ઘણાં મોટા પેર હોય તેવા ઘાટની લીલા રંગની એક જાતની તરકારી વેળાની ઉપર બૅંગલોરમાં થાય છે અને તેની ઉપર છુટાં છુટા ઝીણા કઠણ કાંટા હોય છે અને એને કાપ્યાથી અંદરથી લાંબી બીજ નીકળે છે, પણ ઘણુંજ પાકટ થાય છે ત્યારે કોટળાંમાં ગોટળા થાય છે. એને બૅંગલોરનાં વેંગણાં કહે છે. એ વેંગણાંને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી માહેથી બીજ કાઢી નાખીને ચીરના બબે કટકા કાપી તેને ખાવાના કાંટાથી ઘણા પાશે પાશે ઉંડા ચોબા દેવા, પછી તોળીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવા અને એ એક શેર કટકાએ સવા શેરને હીસાબે ખાંડ લઇ તેનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ ઘણો પતળો શીરો કરી સોજી તપેલીમાં રેડીને તેમાં વેંગણાંના કટકા નાખી તપેલીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડી મુકવી અને બે જોશ આવેને ધંગારે રાખી અવારનવાર કટકા ફેરવ્યા કરવા અને શીરો ઘણો ઘાડો થાય ને અંદર થોડું કકડતું પાણી રેડી શીરાને પાછો જરા પતળો કરી એમજ ધંગારે રાખવું અને પાછો શીરો ઘાડો થાય ને પાછું ફરી એકવાર એમજ કકડતું પાણી રેડીને પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરા સાથનો અથવા શીરા વગરનો સુકો મુરબ્બો તૈયાર કરવો. ખમણેલો મુરબ્બો કરવો હોય તો વેંગણાંને છોલીને ખમણવાં અને પાકટ હોય તો ખમણેલાં એક શેર વેંગણાંએ એક શેર ખાંડ અને કુમળાં હોય તો પોણો શેર સોજી ખાંડ લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો

તથા ખમણીયા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એના મુરબ્બો બનાવવો. એ તરકારીનું નામ વેંગણાં કહે છે પણ અંદરથી ઘણું ખરું દોધીને મળતું નીકળે છે. અને એમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવ્યાથી તેનો ટેસ્ટ દોધીના જેવોજ લાગે છે.

મુરબ્બા બૅલફ્રુટનો.

બૅલફ્રુટ ઘણાં મોટાં અને લાંબા ઘાટનાં તેમજ બીજાં ગોળ ઘણાં મોટાં એમ બે આકારનાં આવે છે. તેવાં મોટાં પાકટ બૅલફ્રુટ લેવાં અને તેને છરીથી છોલી શકાય તો બધી જાદી છાલ બરાબર છોલવી અને નહી છોલાય તો પછી છરાવડે ઉપરનું કોટળું ભાંજી કાઢી નકી ગરની બધી એક સરખી અડધી ઇંચ જાદી ગોળ કાતરીઓ આડી કાપવી અને ચુંથાઇને ભાગી જાય નહી તેમ સંભાળથી તેની અંદરનાં બધાં બીયાંને બેઉ પડ તરફથી કઠણ સળી વડે કાઢી નાખીને પછી ફરતી કીનારી તથા બેઉ પડ ઉપર સંભાળથી ખાવાના કાંટાવડે બરાબર ચોબા દઇ કાતરીઓને સોજી ધોઇને પછી તોળવી અને તે એક શેરે દોઢ શેરને હીસાબે સોજી શાકરીયા ખાંડ લઇ તેનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યાં મુજબ સેજ પતળો શીરો કરી તદન કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળીને એક કકરો પાડયા પછી તેમાં બધી કાતરીઓ નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને અવારનવાર કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવ્યા કરી શીરો સુકાઇને ખાંડ બંધાય તેવો થાયને સેજ ઇંગાર ઉપર રાખી અંદરથી કાતરીઓને કાઢીને મોટાં ફલૅતડીશમાં છુટી છુટી મુકવી અને મુરબ્બો સુકાય પછી ઘણી બારીક સફેદ શાકરીયા ખાંડને હાથવડે મુરબ્બાની કાતરીઓ ઉપર પુરતી વળગાવી ઠંડો થાયને ભરવો. એ મુરબ્બો ચાલુ ઝાડો બંધ કરવા માટે તેમજ મરડામાં દવા તરીકે ખવાડે છે અને લાંબે વખત સુધી રહી શકે છે.

મુરબ્બો માલુંગાંનો.

સોજાં મોટાં પીળા છાલનાં પાકટ માલુંગાંની ઉપરથી પતળી બારીક છાલ છોલી ઉભા ચાર કટકા કાપી અંદરનો ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને ખાવાના કાંટાવડે તદન પાસે પાસે બધી બોરદુપર

ઉંડા ચેાખા દેવા અને એ ડુબે તેટલી છાસ સાથે કેાડીનાં વાસણમાં એક દાહડેા ભીનવી રાખ્યા પછી બીજે દીને જુની છાસ કાઢી નાખી બીજી નવી નાખીને એમજ રાખ્યા પછી ત્રીજે દીને કાઢી ઠંડાં પાણીથી સેાજું ધેાઇ નરમ બાફીને માહ્યુંગાંના કટકાને નીચવવા. છાસ નહી હેાય તેા પછી એક શેર ઠંડાં પાણીમાં ૦॥ તેાળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી કેાડીનાં વાસણમાં એક દીવસ એમાં ભીનવી રાખ્યા પછી નીમકનું પાણી બદલી ત્રીજે દીને ધેાઇને ઉપર મુજબ બાફવું. અને એ એક શેરમાં સેાજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ બે શેરને હીસાબે લઇ તેનેા મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરેા કરી તદનજ કલઇ ભરેલા મેાટા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં માહ્યુંગાંના કટકા નાખી મુરબ્બેા બનાવવા મુકવેા અને શીરેા ધાડેા થાયને માહે કકડતું પાણી રેડી શીરેા જરા પતળેા કરી પાછેા શીરેા ધાડેા થાય ત્યારે પાછું એકવાર કકડતું પાણી રેડી છેલ્લે મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરા સાથનેા અથવા સુકેા મુરબ્બેા બનાવવેા. બીજી રીતે એ મુરબ્બેા બનાવવેા હેાય તેા ઉપર મુજબ માહ્યુંગાંના કટકાને બાફીને નીચવ્યા પછી ચાર ચાર ઇંચના કટકા કાપી તે ચાર શેર થાય તેા તેમાં પાંચ શેર ખાંડ લઇને તેનેા ઉપર મુજબ શીરેા કરી તદન કલઇ ભરેલાં ઉંડાં ગંજીયા તપેલાંમાં ગાળી એક કકરેા પાડીને પછી તેમાં માહ્યુંગાંના કટકા નાખી ધીમે બળને ઉંધાડું મુકવું અને શીરેા ધાડેા થાયને મેાટાં કેાડીનાં વાસણમાં બધું ભરવું. પછી બીજે દીને બીજી છઠી શેર ખાંડનેા શીરેા કરીને મુરબ્બામાંનેા શીરેા કાઢીને તે પણ રેડી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને શીરેા જરા ધાડેા થાયને મુરબ્બાના કટકાની ઉપર ગરમ ગરમ રેડાને એમજ રાખવું, પાછું ચુલે મુકવું નહી. પછી ત્રીજે દીને બીજી છઠી શેર ખાંડનેા શીરેા કરી મુરબ્બામાંના શીરાને તેમાં રેડી એક જેાશ આવેને માહે મુરબ્બાના કટકા નાખી ધીમે બળતે શીરા સાથનેા મુરબ્બેા બનાવવેા. સુકેા મુરબ્બેા કરવેા હેાય તેા ત્રીજે દીને મુરબ્બાને બનાવવા મુકયા પછી શીરેા ઘણેા ધાડેા થાય ત્યારે તેમાંથી અડધા શીરાને કાઢી લઇને પછી બળતે રાખવું અને ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી કટકા ફેરવ ફેરવ કરી ગેાળી થાય તેટલેા બધેા શીરાને ચાસ આવે ત્યારે સેજ ઇંગારપર રાખી આંબરાંની

ચમચાથી જલદી જલદી કાઢી લઇને ધોતાં જાડાં સફેદ કપડાંની ઉપર કટકા છુટા છુટા વખાતા સુકવા અને તદન સુકાયને મુરબ્બો ભરવો. પીટનું જોર હોય તો ઉપલી કોઇબી રીતે બનાવેલો મુરબ્બો સહવારનાં ખાધાથી જોર નરમ રહે છે, તેમજ લોહી પણ સુધરે છે. એ સુકો મુરબ્બો કેક યા બીજી કોઇ મીઠાઇમાં પણ વાપરવો. માલુ ગાંને બીજોરૂં પણ કહે છે અને હીંદુસ્તાનીમાં તુરંજ અને ઇંગ્રેજીમાં સીત્રન કહે છે.

મુરબ્બો સંત્રા તથા મોસંબીની છાલનો.

મજાહના પાકેલા લાલ અથવા પીળા રંગની સંત્રાની બનતાં સુધી ઘણી જાડી છાલ લેવી અને તેની બાહેરની રંગીન ચળકતી બોરડુની ઉપર જાયફળની બમણી ઘસીને સફાઇથી છાલને જરા ઓખવી કાઢયા પછી એ ઘસેલી બોરડુ ઉપર રહે તેમ છાલને સાફ પાટીયાંની ઉપર મેલીને ખાવાના કાંટાવડે છુટા છુટા ચોબા દીધા પછી તેને હાથવડે ભાંજીને દોઢેક ઇંચ જેટલા કટકા કરી તોળીને એ કટકા એક શેર લેવા અને એક શેર ઠંડાં પાણીમાં ૦। તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી બધી છાલના. કટકા બરાબર ડુબે તેટલું એ પાણી પુરતું બનાવી કોડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળીને પછી છાલના કટકાને ધોઇને તેમાં નાખી ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી છાલને કાઢી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બીજું પાણી રેડીને તેમાં છાલ નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને અંદર બરાબર ઘણો જોશ આવેને ઉતારી માહેથી પાણી કાઢી નાખી બીજું ગરમ પાણી રેડીને પાછું એમજ ચુલે મુકી છાલ બફાઇને જરા પોચી થાયને તુર્ત ઉતારી પાડી કલઇ ભરેલાં બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. ત્યાર બાદ સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ પોણા બે શેર લઇ તેનો શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો કરી તદન કલઇ ભરેલી તપેલામાં કપડાંથી ગાળીને પછી બાફેલી છાલને પાછી ધોઇને શીરામાં નાખી ઘણે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી છાલને અવારનવાર ફેરવવી અને શીરો ઘાડો થાયને તેમાં સંત્રાની ચીરનો રસ કાઢી કપડાંથી ગાળી પાશેરાનાં માપથી એક પાશેર ભરીને શીરામાં ફરતો રેડી અંદર ભેળીને પછી શીરો મજાહનો ઘટ થાયને તપેલું ઉતારવું. એ મુરબ્બો સુકો કરવો હોય તો શીરો ઘટ્ટ થયા પછી માહેથી બે

ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લેવો અને એક ભાગ જેટલો અંદર રેહવા દેવો અને શીરો ઘણો ઘટ થાયને સેજ ધંગારે રાખીને આંધરાંની નાની ચમચથી કટકા ઉંચકી અંદરનો શીરો નીપારીને કાઢી નાખ્યા પછી મોટાં ફર્લેતદીશમાં અથવા મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા કટકા મુકી જરાવારે છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવવા અને મુરબ્બો તદન સુકો થાયને કાઢવો. મોસંબીની છાલનો મુરબ્બો બનાવવા માટે તે પણ પાકી પીળા રંગની અને બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલનાં લેવાં અને તેની ચાર ચીર કાપી છોલીને અકેક ચીરની છાલને ઉપર સંત્રાની છાલની ઉપર ખમણી ઘસવા લખ્યું છે તે પ્રમાણે પણ એ છાલને જરા વધારે ઘસી કાઢયા પછી એને કાંટાવડે ઘણા અથે-અથ અને ઉંડા ચોબા દઇને પછી અકેક ચીરના આડા બબે કટકા કાપવા, તેથી ત્રીકોણ આકારના એ કટકા થશે, તે પછી તેની ત્રણુડે અણી કાપી કાઢીને સરખા કટકા કીધા બાદ ઉપર સંત્રાના મુરબ્બાની છાલ લખેલી છે તેટલાંજ વજનની એ છાલ લઇ તેટલીજ ખાંડનો તેજ રીતે શીરો કરીને તેમજ એ મુરબ્બો શીરાનો અથવા સુકો બનાવવો. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં સંત્રા યા મોસંબીનો કાંઇ પણ રસ નાખવો નહી.

મુરબ્બો સંત્રાનો.

પાકીને ઉતરી ગયલા નહી તેમજ સુકાઇ ગયલા પણ નહી તેવા મજાહના પાકેલા રસદાર અને લીસી નહી પણ ખડબચડી પોકળ લાલ છાલના મોટા સંત્રા લઇ સોજા ધોઇને નવા બુતારાની સળી અથવા બાંબુની ચીપને અણી કરીને સંત્રાના ડીચકાં તથા હેઠેના ભાગ તરફથી એક સરખો તફાવત રહે તેમ તેની ઉપર એ સળી અથવા ચીપની અણીથી સરખે અંતરે ઉભા એક ઇંચ જેટલા લાંબા ચાર કાપ પાડવા. ત્યાર બાદ ડીચકાં અને તેની સાંમી બોરડુપરથી સંત્રાને બેઉ હથેલીની વચમાં પકડીને છાલ ફાટી જાય નહી તેની સંભાળ રાખી હલવે હલવે સંત્રાને દાબીને ચપટા કરવા, જેમ કરતાં અંદરથી બધો રસ તથા બીયાં નીકળશે તેને કોડીનાં બોલની ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને તેમાંથી બધો રસ ગળાઇને એકઠો થવા દેવો. તે પછી સંત્રાની છાલમાં સળી અથવા ચીપની અણી-વડે ૦ા ઇંચને અંતરે છુટા છુટા ચોબા દેવા અને તદનજ ટલઇ

ભરેલી પોહોળી તપેલીમાં એ સંત્રા ડુબતાં પણ તેની ઉપર ઘણું પુરતું પાણી રહે તેટલું રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકી જોશ આવેને તેમાં પાશે સંત્રા મુકીને પાછું ઢાંકવું અને પંદર વીસ મીનીટ પછી ઉઘાડીને સંભાળથી સંત્રાને ફેરવવા. તેટલાં બીજા ચુલા ઉપર કકડતું પાણી તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનાં પાણીનો રંગ પીળો જેવો થાય ત્યારે ઉતારીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખી તેને બદલે પેલું તૈયાર રાખેલું કકડતું પાણી રેડવુ અને સંત્રા ભાગી જાય નહી તો પણ બરાબર નરમ થાયને ઉતારવા. પણ એમ સંત્રા તૈયાર થાય તે આગમચ એક ખુરસીની નેટરને સોજી ધોઇને તૈયાર રાખી બાફેલા સંત્રાને ઝાંઘરાંની ચમચથી કાઢીને નેટરની ઉપર અકેકની પાશે પાશે ગોઠવીને સરખા મુકી તેની ઉપર એક કલઇ ભરેલી થાળીને ચટી મેલી તેની ઉપર લોખંડની ખાંડની મુકવી અને તેમાંથી ગળતું પાણી ઝીળાવા માટે હેઠે કાંઇ વાસણ મુકવું અને ખાંડણી જરા દાબવી, તેથી અંદરનું પાણી નીકળી પડશે. તે પછી માહેથી ટપકતું પાણી બંધ થાય કે તુર્તજ ઉપરથી વજન કાઢી નાખવો. કારણ વધુ વાર દાબી રાખ્યાથી બધા સંત્રા દબાઇને ચપટાઇ જઇ સુકા થશે. તેટલા માટે પાણી બંધ થયા પછી વજન ઉંચકી લઇને સંત્રાને તોળવા અને એ એક શેર સંત્રાએ એક શેરને નવટાંકને હીસાબે સોજી પહેલાં નંબરની મોરીશ્યસ શાકરીયા ખાંડ લઇ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇડાં નાખીને સોજી તપેલીમાં સેજ ચાસવાળો શીરો કરી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને શીરો રીકા લાલ રંગનો થાય તેટલો એ રંગ તેમાં ભેળવો. ત્યાર બાદ પેલા સંત્રામાંથી નીકળેલા રસમાં ખાટાં લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડી જરા ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીને શીરામાં મેળવવો અને ચુલામાં ધીમાં બળતાં સાથે ગામઠી કોલસાના ઇંગાર નાખી તે ચુલાપર તપેલીને મેલીને તેગાં અકેકની પાશે પાશે સંત્રા મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. પણ અંદર જોશ આવીને શીરો ઉભાઇ જાય નહી તેની સંભાળ રાખી લગભગ પોણો શીરો બળવા આવે અને સંત્રા હેઠેથી લાલ થાયને ઉપરથી ઢાંકણુ તથા હેઠેથી ચુલામાંનાં લાકડાં કાઢી નાખવાં અને ધગધગતે ઇંગારે રાખી સંત્રા ભાગે નહી તેમ

સંભાળથી ફેરવવા અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવો મુરબ્બો તૈયાર થવા આવશે ત્યારે શીરામાં ફીણ આવવા માડશે, તેમ થોડીવાર આવે પછી તપેલાંને ઉતારવું અને અકેક સંત્રાને આંધરાંની ચમચથી ઉંચકી માહેનો શીરો બધો ટપકી રેહ પછી એક કલઈ ભરેલા નાના ખુનચામાં બધા સંત્રાને અકેકની જોડમાં ગોઠવીને મોટા ચુલા ઉપર ધંગારે મુકવું અને અવારનવાર ચમચવડે સંત્રાને જરા દાબ્યા કરવા. એ મુજબ ઘણો વખત રેહતાં હેઠેનું પડ ડાને નહી પણ બરાબર સુકાઇને સુકું થાયને સંભાળથી તવાથાવડે બધા સંત્રાને ફેરવી નાખી એજ રીતે દાબ્યા કરી શીરો સુકાઇ મુરબ્બો તદન સુકો થાયને કોડીની મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા મુકી-તદન ઠંડો થાયને છુંદીને ચાળેલી બારીક ખાંડને પાટીયાંની ઉપર પાંથરીને તેમાં સંત્રાને દાબીને બધે પુરતી ખાંડ વળગાવવી. મુરબ્બો કાઢી લીધા પછી વધેલા શીરાને નાની તપેલીમાં રેડી ધીમે બળતે મુકી તેમાં ફીણ ચઢે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી દાબ્યા કરવું અને શીરો થોડો બળેને ઉતારી કોડીનાં વાસણમાં રેડી ઉપર છારી આવે તે કાઢી નાખવી. એ શીરો બંધાઇને જેલી જેવો થશે. એ મુરબ્બો છાલ સાથે ખાવામાં જરા કડવો અને તુરો જેવો લાગે છે પણ અંદરનો ગર તેવો લાગતો નથી. છાલ સાથનો મુરબ્બો પુડીંગ તથા કેકમાં નાખવો.

મુરબ્બો સપરચનનો.

મુરબ્બો બનાવવાની અગાઉ કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ શેર સોજું ઠંડું પાણી રેડીને તેમાં અડધો શેર કળીચુનો નાખવો. પણ ચુનો પાણીમાં પડયા પછી ફુળીને ઘણોજ ગરમ થઇ જાય છે અને તેમાં હાથ નાખતાં ડાજે છે, માટે ચમચાથી મેળવીને ઢાંકી રાખવો અને બધો ચુનો હેઠે ઠરીને બેસે અને ઉપર બધું નીતરૂં પાણી આવે તેને બીજાં કોડીનાં વાસણમાં નીપારી લેવું. પછી મજાહનાં સારી જાતનાં સોજા પાકાં પણ તદનજ કઠણ ચાર શેર સપરચન લેવાં અને તેની ઉપરથી છાલ છોલેલી છે એમ લાગે નહી તેમ ઘણી સફાઇથી ધારદાર ચાલતી છરીવડે છાલ કાઢીને ઉપરનું ડીચકું રેહવા દેવું. પછી એ સપરચન બરાબર ડુબે તેટલાં ઠંડાં પાણીને તદન કલઇ ભરેલાં મોટાં ઉંડાં તપેલાંમાં નાખી ઢાંકણું

ઢાંકીને ઈંગારે મુકી જરા વારે ઉંધાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને સેજખી નરમ થાય નહી તેટલાં સેજ બફાયને સોજાં મોટાં કલઈવાળાં બોયાંમાં તુર્ત ઉતારતાં વારજ ઓસાવી નાખવાં અને બધું પાણી નીકળી જાયને કાઢીને છુટાં છુટાં કોડીનાં મોટાં ફલૅતદીશમાં મુકવાં અને તદન ઠંડાં થાયને સપરચન ભાગીને ચુંથાય નહી તેમ ખાવાના કાંટાવડે અંદરનાં ગાંઠમાં પણ લાગે તેમ જરા પાશે પાશે સંભાળથી ચોબા દેવા. તે પછી પેલાં ચુનાનાં પાણીમાં હદીથી ત્રણ કલાક એ સપરચનને ભીનવી રાખવાં. પણ એટલો વખત થવાની જરા આગમચ પેહલાં નંબરની સોજી મોરીશયસ આઠ શેર શાકરીયા ખાંડનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો બનાવીને પોહોળી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો થોડો બનાવીને શીરો શીકો લાલ થાય તેટલો જરા જરા કરીને શીરામાં મેળવીને પછી સપરચનને ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવ્યાને બરાબર વખત થાયને અંદરથી કાઢી સોજાં પાણીથી ધોઈને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીવડે જરા દાબી નીચવીને પછી શીરામાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું તપેલું મુકવું અને બે ત્રણ જોશ આવેને ઈંગારે રાખવું. બીજી કોઈ પણ ચીજનો મુરબ્બો બનાવતી વેળા તે શીરામાં હેઠે બેસી રહે છે તેમ સપરચન ડુબેલાં રેહતાં નથી પણ શીરામાં અડધાંજ ડુબીને ઉપરને ઉપરજ તરતાં રહે છે. તેટલા માટે તેને વારંવાર તળેનાં ઉપર કરીને ફેરવવાં જોઈયે. કારણ એમજ રાખ્યાથી ઉપરનો અડધો ભાગ શીરો પીધા વગરનો કાચોજ રહી જશે. બીજા ચુલા ઉપર સોજું પાણી કકડતું તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનો શીરો ધાડો થાય ત્યારે એ પાણી થોડું અંદર રેડીને શીરો પાછો પતળો કરવો અને પાછો શીરો ધાડો થાય ત્યારે ફરી એકવાર એમજ કકડતું પાણી રેડવું અને તે પછી છેલ્લે શાકર બંધાય તેટલો નહી પણ પાણીના ભાગ વગરનો મજાહનો ધાડો પાકો શીરો થાયને તપેલાંને ઉતારી મુરબ્બો ઠંડો થાયને બરણીમાં એમજ ભરવો નહી પણ ભરીયા પછી બરણીમાં શીરો હેઠે ઠરી જાયછે અને સપરચન ઉપરજ તરતાં રહે છે માટે પેહલે બધાં સપરચનનાં ડીચકાં ઉપર રહે તેમ બધાંને બરણીમાં ઉભાં ગોઠવીને મુકયા પછી બાંબુની અડધી ઈંચ જેટલી જાદી સોજી પતીના લાંબા ચાર કટકા લેવા અને તેના બેઉ છેડા બેઉ બોરદુપર

બરણીમાંનાં સપરચનમાં દબાય તેમ પેહલે એક ચીપ દાબીને મુકયા પછી બીજી એવી ત્રણ ચીપને પણ એમજ તેની સામી બોરદુપર સરખે અંતરે છુટી મુકવી. તે પછી બધો શીરો માહે રેડવો, તેથી પછી સપરચન તરતાં થશે નહી પણ ચીપનાં દબાંનથી અંદરજ બરાબર રેહશે. મુરબ્બાનાં સપરચન તુર્ત કાપ્યાથી અંદરથી કાચાં જેવાં લાગે છે પણ વખત જતાં શીરો માહે પચી ચરાને મજાહેનાં થાય છે. મુરબ્બો સુકો કરવો હોય તો ઉપલાંજ વજનનાં મોટાં સપરચન લેવાં અને ઉપર મુજબજ છોલી ચોખા દઈને એકેક ફળના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપી ઉપર મુજબ પણ પાંચ શેર ખાંડનો તેમજ શીરો કરી તેજ રીતે શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર કીધા પછી અંદરથી બે ભાગ જેટલો શીરો કાઢી નાખી એક ભાગ જેટલા શીરામાં સપરચનના કટકાને ઇંગારે રાખી ડાજે નહી માટે વારંવાર ફેરવ્યા કરી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ઘાડો શીરો થાયને બધા ઇંગાર કાઢી નાખી શીરો બધાઇ જાય નહી માટે ઘણા સેજ ઇંગાર ઉપર તપેલું રાખી આંગરાંની ચમચથી એકેક કટકો કાઢી માહેનો શીરો નીપારીને ફલૅતદીશમાં અથવા મોટી રકાબીઓમાં કટકા છુટા છુટા મુકવા. જરાવાર પછી છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવવા અને તદન સુકાઇને મુરબ્બો ઠંડો થાયને ભરવો. રવાદાર સપરચન ભાગી જાય છે અને તેનો મુરબ્બો બરાબર થતો નથી માટે તેવાં લેવાં નહી.

મુરબ્બો હાપુસ અથવા પાયરીની કાચી કેરીનો ફાડચાંનો.

હાપુસની કેરી મોઘી પડે છે પણ તેનો મુરબ્બો મજાહનો તદન નીતરો ઘણો સરસ થાય છે માટે તેવો બનાવવો હોય તો અંદરથી સેજ પણ પીળી થયલી હોય નહી પણ તદનજ સફેદ તોય બરાબર પાકટ થયલી હોય તેવી ઘણી મોટી હાપુસની કેરી હોય તો તેની છાલ બધી બરાબર જાડી છોલીને કાઢી નાખી સેજ પણ લીલો ભાગ રાખવો નહી. પછી બેઉ બોરદુપરથી ઉભાં સરખાં મજાહનાં બે ફાડચાં સફાઇથી કાપી લઈ ગોટળાંને બીજા કાંઈ ઉપયોગમાં લેવાં જો કેરી ઘણીજ મોટી નહી પણ સાધારણ હોય તો પછી સુરાથી તેનાં કોટળાં સાથેજ ઉભાં બે ફાડચાંમાં ચુંથાય

નહી તેમ સરખી કાપીને પછી છોલવી અને આમ્મે ચોપડીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીરનો અથવા ફાડચાંનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાંટાથી ચોભા દીધા બાદ મુરબ્બો પાકી કેરીનો ફાડચાંનો અથવા ચીરનો આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે ચુનાનાં પાણીમાં એ કેરીને ચોવીસ કલાક ભીનવવી. પણ ખટાસ વગરનો મુરબ્બો પસંદ હોય તો એ પાણીમાંથી કાઢીને બીજાં નવાં ચુનાનાં પાણીમાં બીજા બાર પંદર કલાક ભીનવવી. ત્યાર બાદ એજ કાચી કેરીના ચીરના અથવા ફાડચાંના મુરબ્બામાં લખેલ હીસાબે ખાંડ લઇ તેજ રીતે શીરો બનાવીને પછી તેજ પ્રમાણે આમ્મે હાફુસની કેરીનો મુરબ્બો બનાવવો. તદન કાચી પણ ઘણી મોટી પાયરીની કેરીનો પણ ઉપર હાફુસની કેરીનો મુરબ્બો બનાવવા લખ્યું છે તેજ રીતે એનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુલકદાની.

કુમળી મરઘી ૧, નરનું સોજું ગોસ્ત રતલ ૨, નવી બદામની બીજ શેર ૦॥, ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા; ખસખસ; ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, તાંદરા કાઢેલા ધાણા નવટાંક, નીમક તોળો ૧॥, આખાં કાળાં મરી તોળો ૧, આખું જીરૂં; આદુ તથા દળેલી હળદ દરેક તોળો ૦॥, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦।, સોજું મોટું પાકટ નાળાયેર ૧, મોટાં સુકાં મરચાં ૪, લસણની કળી ૪, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સ્માારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને હાડકાં સાથેજ ખીમા જેવું છુંદવું. બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક મેંસ જેવી પીસવી. નાળાયેરને ખમણીને તેનું ઘાડું દુધ એક પાશેર કાઢવું. બધા મસાલાને ભેળાને ઘણુંજ બારીક મેસ જેવો પીસવો. પછી કાંદાને છોલી વઘારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં નવટાંક ઘીમાં લાલ તળીને તેમાં મરઘીના કટકા તથા અડધો તોળો નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડીને નરમ પકાવવી અને છુંદેલાં ગોસ્તને બીજી સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં બાકીનું નીમક તથા ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી બરાબર મેળવી ઢાંકીને

ધીમે બળતે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી ઠંડું થાયને ચોળીને બધો કસવાળો રસ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દઇને એ રસમાં બધો મસાલો તથા નાળીયેરનું દુધ બરાબર મેળવીને ખાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંથી બરાબર ગાળીને બાકી છુંછો રહે તે કાઢી નાખીને પછી એ ગાળેલાંમાં બદામ ભેળીને માહે રસ સુધાંજ પેલી રાંધેલી મરઘી નાખવી. ત્યાર બાદ બાકી રહેલાં ઘીને તદને કલઇવાળી તપેલીમાં કકડાવીને તેમાં મરઘી સાથે ભેળેલું બધું નાખી અડધો કલાક ઉંબાડું ઇંગારે રાખીને પછી લીંબુનો રસ ભેળી બાફેલા ચાવલ સાથે ખાવુ.

મુલકદાની ૨ જી.

ભરેલાં હાફ્રફાઉલ ૨, સોજું નરનું ગોસ્ત રતલ ૪, સોજું મોલું કઠણ દહી શેર ૩, સોજી બદામની બીજ શેર ૦ાા, ઘી રતલ ૦ા, ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં; નવી ચારોળી તથા ભુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા દરેક શેર ૦ા, સોજી ખસખસ નવટાંક, નીમક તોળો ૧ા, એળચી; જાયફળ; જાવત્રી તથા તજ દરેક તોળો ૦ા, બાફેલાં તાજાં ઇંડાં ૧૨, ઉજળાં મરીના દાણા ૧૦, મોટાં સુકાં મરચાં ૫, લીંબુ ૫ નો રસ, સોજાં મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઉપર પહેલી મુલકદાનીમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્તને છુંદી તેમજ પાણી રેડી રાંધીને તેટલોજ રસ કાઢી લેવો અને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે મરઘીને સાફ કરી કટકા કાપી સોજી ધોઇને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ કટકા, નીમક તથા બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવી અને મરઘી બરાબર નરમ થાયને ઉતારવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણુંડે મેવાને છોલવો. એક નાળીયેરને ખમણીને તેનું એક પાશેર ઘાડું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને બીજાં નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે બધો મેવો તથા મસાલાને ઘણુંજ બારીક પીસીને ગોસ્તમાંનો થોડો રસ તેમાં રેડી ખુબ તરેહ ચોળીને પછી સોજાં જાંજરાં ખાડીનાં મજબુત કપડાંથી રસ ગાળી લઇને છુછાને પાછો એમજ પીસી તેમાં બીજો થોડો રસ મેળવી એજ રીતે ગાળીને પછી ત્રીજી વાર પાછું પીસી બાકી રહેલા રસમાં

ભેળા ગાળીને છુંછાને ફેંકી દેવા અને એ બધાં ગાળેલાંને મરધીવાળી તપેલીમાં રેડીને બે કકરા પાડવા. ત્યાર બાદ ત્રણ ઘડાંની દાળનો ભુકો કરી દહીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખીને તેમાં બરાબર મેળવી તેમાં નાળીયેરનું દુધ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને મરઘીમાં નાખી બાકીનાં ઘડાંને છોલી તેના ઉભા બબ્બે કટકા કાપીને તે નાખ્યા પછી જરા વાર સેજ ધીંગારે તપેલી મુકીને પછી ઉતારવી. પણ દહીને ફાટવા દેવું નહી.

મુસલમાંન લોકનું પકવાંન ખીચડો.

ઘણું કુમળું સોજુ નગનું ગોસ્ત રતલ ૩, ઘી શેર ૧, કાંદા શેર ૦ાા, સોજા ઘઉં ટીપરી ૦ાા, નવી તુવરની દાળ; વટાણાની દાળ; નવી ચણાની દાળ; મસુરની દાળ; મગની દાળ; ભરડીને છલાં કાઢેલી સુકી ચોળાની દાળ તથા ગામઠી હલવો ચોખા એ દરેક ટીપરી ૦।, આદુ નવટાંક, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૨ અને તોળેલો હોય તો તોળા ૨, દળેલી હળદ તોળો ૧।, શાહજીરૂં તથા સુકું લસણ દરેક તોળો ૧, સોજી મરચાંની ભુકી; આખાં કાળાં મરી; સાધારણ સફેદ જીરૂં; એળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ાા, તજ તોળો ૦ાા, સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઇકાર્બ તોળો ૦।, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૩, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૪૦, સોજું નાળીયેર ૧.

બધી દાળ તથા ચોખાને ચુંટી સોજું જુદું જુદું ધોઇને બધાંને જુદુંજ રાખવું. ઘઉંને ચુંટી પીંછ કપડાંથી લુછી બે ભાગ કરી મોટી ખલમાં એકેક ભાગને જુદા છુંદીને માહેથી કાઢી બેઉ હથેલીથી ચોળી ઉફણીને બધાં છલાંને બરાબર કાઢી નાખીને તદન કલઈ ભરેલી મોટી ગંજીયા તપેલીમાં ઉફણેલાં ઘઉં નાખી ચાર શેર ઠંડું પાણી રેડી અડધું નીમક તથા સોદા અથવા ખારો નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પણ ઘઉં હેઠે ઠરી જઇને ડાજે છે માટે અવારનવાર ઉંધાડી હેઠે સુધી ચમચ ફેરવીને મેળવવું અને ઘઉં નરમ જેવા થાયને માહે ચણાની દાળ નાખવી, તે જરા નરમ થાયને વટાણાની તથા તુવરની દાળ નાખવી અને એ બધું નરમ થવા આવે ત્યારે બાકી રહેલી બધી

દાળ તથા ચોખાને અંદર ભેળવું. એ અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવે તો માહે બીજું ગરમ પાણી અપતું અપતું ઉમેર્યા કરવું, પણ ડાજે નહી માટે યાદ રાખીને વારંવાર સંભાળથી હેઠે સુધી ચમચ ફેરવીને મેળવવું અને બધું ઘણુંજ નરમ થઇ બધું પાણી બરાબર સુકાઇ જાય ત્યારે ઉતારીને કરછીથી સારાકાની ઘુંટી એકરસ કરવું. આએ રીતે ખીચડાને ચુલે ચરવા મુકી ગોસ્તને સાફ કરી આખાજ કટકાને ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોઇને પછી તેના બધા ત્રણેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા અને આદુ લસણને છોલી છુંદીને તેમાં બાકી રહેલું અડધું નીમક ભેળીને ગોસ્તને એક તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એ છુંદેલા મસાલા તથા નીમકમાં આથીને બે કલાક ઢાંકી રાખવું. તેટલાં બેઉ જીરાંને ચુંટીને જાડું છુંદવું. એળચી, લવંગ, તજ તથા કાળાં મરીને ઘણું બારીક છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇને ઝીણું કાપવું. પછી ગોસ્ત આથીયાને બે કલાક થાયને તેમાં હળદ ભેળાને પુરતા ઇંગારે ચુલા ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકીને મુકી ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી બનતાં સુધી પાણી વગર એમજ ચેરવવું, પણ ગોસ્ત નહીજ ચરે તો પછી અંદર જરા જરા પાણી રેડતાં જવું અને વારંવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ગોસ્ત જરા નરમ થાયને બધો કાપેલો તથા છુંદેલો સામાન માહે મેળવવો. અને ગોસ્ત ચરીને એકદમ ઘણુંજ નરમ થાય અને પાણી બળી રહેને ઉતારવું. એ રીતે ગોસ્ત ચરે તેટલાં નાળીયેરને ખમણીને તેમાં અડધો પાશેર ગરમ પાણી રેડી સારીકાની ચોળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને તૈયાર રાખવું અને કાંદાને છોલીને ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કઢાઇ અથવા પાટીયામાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગનો કકરો તળીને ઉતારી પાડવો એને કાંદા ઠંડો થતાં રતાસ પકડીને ઘણો કકરો પણ થશે, તે પછી ચમચવડે અંદરજ ભચડીને તેનો બધો ભુકો કરી ઘી પતળુંજ રાખવા માટે બેભટ ઉપર કાંદાવાળું વાસણ મુકવું પછી ઉપર મુજબ ખીચડો તથા ગોસ્ત તૈયાર થાયને બધા મસાલા સુધાંજ ગોસ્તને ખીચડામાં નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડીને બધું સારીકાની મેળવવું જેમ કરતાં ગોસ્ત અંદર આટવાશે તેની કાંઇ ચીંતા નહી. તે પછી પાછું જરાવાર ચુલે ઇંગાર ઉપર મુકવું અને દુધ બળીને ખીચડો મજાહનો જરા સુકો

જેવો થાય ત્યારે તેમાં ઘી સાથેજ બધો કાંદો નાખીને માહે તે બરાબર મેળવીને પછી ઉતારવું. એ ખીચડો મજાહનો થાય છે અને ચોખાની રોટલી સાથે ખાવામાં સારો લાગે છે. પણ એ લોકો તો લીંબુ તથા કચુંબર સાથે એ ખીચડો એમજ લુખ્ખો ખાય છે.

મેથી.

સોજી ખાંડ શેર ૫. સોજું તાજું ભેળ વગરનું ભેંસનું દુધ શેર ૪, સોજું પોરબંદરનું મીઠાઇનું ઘી શેર ૩, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; સોજું સુકું ઘઉંનું દુધ; સોજો આવળનો ગુંદર તથા સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૦॥, નવા સોજા મેથીના દાણા; ભાંજેલી કમર કાકડી; સુકાં ગોખરૂ તથા સુવા દરેક શેર ૦।, કાકડી; કોહોળું; ખરબુજ તથા દોધીનાં મગજ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળા ૨॥ તથા જાયફળ તોળો ૧॥.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. બધા સામાનને જુદો જુદો છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ લુછીને કોરકું કરવુ અને ઘણી મોટી કઢાઇ હોય તો તેમાં અથવા પાટીયામાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં એ મેવો તથા મગજને જુદું જુદું તળી કાઢીને છુંદવું. પછી બધાં ઘીને વાસણમાંથી કાઢી લઇ તેમાંથી થોડું થોડું તેમાં નાખીને બધો છુંદેલો સામાન જુદો જુદો તળીને પછી છેલ્લે જરા વધારે ઘી નાખીને ઘઉંનાં દુધને ફીકા લાલ રંગનું તળવું. સુવાને તળવા નહી. ત્યાર બાદ તદન કલઇ ભરેલાં મોટાં ઉંડાં સોજાં તપેલાંમાં દુધ રેડી બળતાં ઉપર ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને બે કકરા પડેને તેમાં સુવા નાખીને ઘુંટયા કરવું અને અડધું દુધ બળેને તેમાં છુંદીને તળેલી મેથી ભેળા ઘુંટયાજ કરવું અને માવા જેવું કઠણ કરીને માહે બાકી રહેલું બધું ઘી નાખી એ માવાને તળવો એ રીતે દુધ બળે તેટલાં બીજે ચુલે ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી માવાને તળાયા પછી તેમાં શીરો મેળવીને પછી અંદર બધો સામાન નાખી એકરસ કરી ઇગારે ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડેને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારવું.

મેસુર.

ભેળ વગરનો ખરનો દળેલો સોજો નવી ચણાની દાળનો આટો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ તોલેલું દરેક શેર ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦ાા, નવી બદામની બીજ નવટાંક, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ ૨.

એળચીના દાણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ નુછીને કોરડી કરવી. ખાંડમાં દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે મુકી બરાબર પીગળીને ઉતારી કપડાંથી ગાળીને પછી તેનો ઘાડો ટાઢો શીરો કરી તેને ગરમ રાખવા માટે ભીભટપર મુકવો. એક નાના ખુનચાને જરા ઘી ચોપડવું. પછી એક સોજા કલઈવાળા પાટીયામાં બચાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધું'માડો નીકળીને તેમાં બદામની સ્લાઇસ નાખી ખાંપરાંની ચમચથી ફેરવી શીકી બદામી રંગની કકરી થાયને તુર્તજ ચમચથી કાઢી લઇ જલદી માહે આટો નાખી બળતું ધીમું રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને આટો ઘેરા પીળા રંગનો ભુંજાયને અંદર શીરો રેડી દઇ ચમચથી ફેરવ્યાજ કરવું અને મેસુર ચીવટ જેવો કરવો હોય તો તપેલીમાંથી રેડાય તેવુ થાયને ઉતારી એળચી, જાયફળ તથા બદામ ભેળીને ઘી લગાડેલા ખુનચામાં રેડી દેવો પણ મેસુર જરા કઠણ કરવો હોય તો ઉપર કરતાં વધારે ઘટ થાયને ઉતારીને પછી એજ રીતે બધું ભેળીને ખુનચામાં રેડવો. પણ વળી વધારે ઘટ કરવો નહી. કારણ પછી મેસુર ઘણો કઠણ થઈ જશે, તેમજ વળી ચીવટ કરવા માટે પતળો જેવો રેડવો નહી, તેમ રેડેલો બંધાશે નહી, માટે બરાબર કરવો. ચીવટ મેસુરને બંધાતા જરા વખત લાગે છે પણ કઠણ જલદી બંધાય છે. મેસુર બરાબર બંધાય પછી નાના મોટા જેવા કટકા કરવા હોય તે પ્રમાણે ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. આએ મેસુર પારસી મીઠાઇવાળા બનાવે છે.

મેસુર ૨ જો.

સોજું ઘી શેર ૨, સોજી ચણાની દાળનો ભેળ વગરનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક તોળેલું શેર ૧, એળચીના દાણા તોળો ૧ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ાાા બેઉ છુંદેલું.

સોજા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એક પાશેર ઘીને બરાબર કકડાવીને તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી વઘારો કરવો નહી પણ પોચોજ રેહને ઉતારીને ડાજે નહી માટે તુર્તજ ઠંડાં પાણીથી ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં તપેલી મુકી દેવી. તે પછી બીજી સોજી તપેલીમાં ઘીને કકડવા મુકવું. તેટલાં બીજે ચુલે શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરીને ઉંડી તપેલીમાં રેડી પાછું ચુલે મુકવું અને તે કકડેને તેમાં તળેલો આટો ભેળી લાકડાંના લાંબા ડાંડાને છેડે નાનો લાકડાંનો ગોળ દડો અથવા હથોડીના જેવો લાકડાંનો કટકો જડેલો હોય છે તેવા સોટા વડે અને તે નહી હોય તો પછી ચમચથી પાંચેક મીનીટ ઘુંટયા કરીને પછી પેલું ચુલે મુકેલું ઘી જે હવે ઘણુંજ કકડી ગયું હશે તે ઉતારીને એક માણુસે ચુલા ઉપરની આટાવાળી તપેલીમાં રેડવું અને જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર બીજા માણસે ઝડપથી ઘુંટવું. જેમ કરતાં તપેલીમાંની મેળવણી ઉભાઇને બધી તપેલીમાં ઉપર સુધી આવશે તે બાહેર નીકળી જાય નહી માટે ફેરવ ફેરવ કરીને પાંચ સાત મીનીટમ ઉતારી પાડી મેસુર દોઢ ઇંચ જેટલો જાડો થાય તેટલા મોટા પણ ઉંડા ત્રાંબાના કલઈ ભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં રેડી દઇને ઉપર એળચી જાયફળ ભભરાવવું. જો મેસુર બરાબર થઇને ખીલે છે તો ખુનચામાં નાખ્યા પછી પણ ઉભાઇને માહેથી બાહેર નીકળી જાય છે. માટે તેમ થાય તો ખુનચામાં નાખેલા મેસુરમાં ચમચ ભોકીને બેસાડી દેવો અને જરા બંધાયને મરજી મુજબના નાના મોટા ડાયમંડ ઘાટના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને એક બોરદુપરથી થોડ કટકા કાઢી લઇને પછી ખુનચાને તે તરફથી જરા ઢળતો મુકવો, તેથી અંદર વધારાનું ઘી હશે તે બધું પેલા ખાલી ભાગમાં એકઠું થશે તેને ચમચાથી કાઢી લેવું. આએ મેસુર હીંદુ કનડોઇ તેમજ હોરા મીઠાઇવાળા બનાવે છે. પણ મેસુર ઘેરમાં બેચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ બરાબર થઈ શકશે નહી, દસ બાર વખત બનાવ્યા પછીજ બરાબર બનશે.

મેસુર ઇડાંનો.

મોટાં તદનજ તાજાં મરઘીનાં ઇડાં ૧૨, સોજુ મીઠાઇનું ઘી શેર ૧, સોજી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૦ાા, સોજી બદામની

બીજ નવટાંક, જાદા છુંદેલા એળચીના દાણા તોળો ૧, બારીક છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨.

આમ્એ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછીને બારીક છુંદવી. પછી ઘીને તાવીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળવું અને ઠંડું થાયને પડાંને કોડીનાં છાલકાં દીશમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી પતળાં કરી એ તથા ખાંડને ઘીમાં સારીકાની મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી સેજબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને કઠણ થઇ ખીલને ઉતારી બદામ તથા બાકીનો બધો સામાન મેળીને પછી કાઢીને સોજી થાળીની વચમાં ઢગળો મુકી કાંસીયાનાં તળીયાવડે સફાઇથી એક ઇંચ જાદો થાપી મેસુર ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકવા અને ઠંડો થાયને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ મેસુર પેહલે દાહડે પોચો રહે છે પણ બીજે દીને કઠણ થાય છે. એ મેસુર બે ત્રણ દીવસજ રેહશે.

મેસુર બદામનો.

સોજી નવી બદામની બીજ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું મીઠાઇનું પોરબંદરનું ઘી શેર ૦॥, એળચી તોળો ૧।, જાયફળ તોળો ૦॥, બદામ તળવા માટે સોજું સાધારણ ઘી ખપ મુજબ.

એળચીના દાણા કાઢીને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. એક સાફ ચાળણી અથવા બોયાંને એક તપેલીની ઉપર મુકી રાખવું. એક કલઇવાળા ખુનચામાં તેમજ કાંસીયાનાં તળીયાંને સોજા ઘીમાંથી જરા લગાડી મુકવું. આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી અને મોટી કઢાઇ અથવા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં સાધારણ ઘી પુરતુ નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બદામ નાખીને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને સેજ બદામી રંગ પકડે કે ઉતારી પાડીને થોભ્યા વગર તુર્તજ બોયાં યા ચાળણીમાં ઘી સુધાંજ બધું નાખવું અને ઘી બધું નીકળી જાય પછી કાઢીને બદામને કાઢી સોજા ધોતાં કપડાંથી બરાબર લુછીને ઉપર સેજબી ઘી વળગેલું રાખવું નહી. તે પછી પીતળની સાફ ખલમાં થોડી થોડી બદામ નાખીને

આટા જેવી બારીક છુંદવી. ત્યાર બાદ એક કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને તેમાં છુંદેલી બદામને બરાબર મેળવ્યા પછી પલું પોણો શેર સોજુ ઘી નાખી પાછુ ચુલે ધીમી આંચે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું પણ કઠણ જેવું થશે તો પછી વવરૂં થઇ જશે અને થપાશે નહી માટે સેજ કઠણ જેવું થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને ઘી લગાડેલાં ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે પોણીથી એક ઇંચ જેટલો જાદો મેસુર થાપવો. પછી ઠરેને ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકવા અને ઉપડે ત્યારે તવાથા- • વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ મેસુર મજાહનો લાગે છે.

મેસુર માવાનો.

ભેળ વગરનો સોજો ચણાનો બારીક આટો; સોજી ખાંડ; સોજુ મોઠાઇનું ઘી તથા તાજો મોલો માવો દરેક રતલ ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦॥, ચીનાઇ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા રતલ ૦।, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦॥, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦। ને વાલ ૫, ઘણોજ સોજો ગોલાબ • લીકરગ્લાસ ૧, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

આગે વીવીધ વાંનીમા બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છે તે મુજબ બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદવી, કેસરને સેકીને પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને કોડી અથવા કાચનાં વાસણમાં ગોલાબમાં મેળવીને ઢાંકી રાખવી. ખાંડમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડીને તેનો ચાસવાળો શીરો કરવો. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં અથવા ઘણી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી કક્ડાવીને તેમાં આટો નાખી ધીમે બળતે શીકો લાલ તળી તેમાં શીરો રેડી માવો તથા બદામને બરાબર મેળવીને ઘુંટયા કરવુ અને ઘટ થાયને ગોલાબ સાથની કેસર મેળવી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવીને પાચક મીનાટ પછી શાકરના કટકા ભેળીને ઘી લગાડેલી કલઇ ભરેલી કથરોટ વા ખુનચામા નાખી બેથી ત્રણ ઇંચ જેટલો મેસુર મફાઇથી થાપવો અને ઠંડો થાયને મરજી મુજબના મોટા ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

મેસુર માવાનો ૨ જો.

સોજી મેદા ખાંડ શેર ૨ ચાળેલો સોજો મેળ વગરનો ચણાનો આટો રતલ ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧, સોજો તાજો મોળો માવો શેર ૦॥, સોજી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૨, જાયફળ તોળો ૧, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ જુદી કોરડું કરી ઘીને મોટી કઢાઇમાં ચુલે મુકી તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માંહે બદામને લાલ તળી કાઢીને પછી પસ્તાંને તળીને બેઉને છુંદવું. કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડનો ચાસવાળો ટાઇટ શીરો કરવો. થોડાં ઘીમાં માવાને સેજ રતાસપર તળીને કાઢી લેવો. પછી બાકી રહેલાં બધાં ઘીને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં કકડાવીને તેમા આટો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને ઘેરા પીળા રંગનો થાય ત્યારે અંદર શીરો, માવો, બદામ, પસ્તાં બધું મેળીને ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને એળચી જાયફળ મેળીને ઉતારી ઘી લગાડેલા કલઇ ભરેલા ખુનચામાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાથી ગમે તેટલો જાડો મેસુર થાપવો અને બંધાયને કાપ મુકી તબાથાવડે કટકા ઉપાડવા. એ મેસુર મજાહનો થાય છે. મેસુર મોળો પસંદ હોય તો પાશેરથી દોઢ પાશેર જેટલી ખાંડ ઓછી લેવી.

મોટા વરાનું ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની સહેલી રીત.

કોઇ પણ જાતની તરકારીમાં સાધારણ રીતે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા માટે પહેલે કાંદાને તળી તેમાં આદુ લસણ વઘારીને પછી તેમાં ગોસ્ત યા મરઘી તતડાવીયા બાદ તેમાં પાણી રેડવામાં આવે છે અને તેજ રીતે આએ ચોપડીમાં બારું યા કોઇ પણ તરકારીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની સાધરણ રીત લખેલી છે. પણ મોટા વરામાં ઘણું ખરૂં એ રીતે પકાવવામાં આવતું નથી. ગોસ્ત,

મરઘી, તરકારી જેટલું પકાવવું હોય તેને માટે જેટલો જોઇતો હોય તેટલો બધો સામાન લેવો અને મરઘી યા ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી તરકારીને પણ કાપીને પછી બધું ધોવું અને કાંદા કાપી આદુ લસણ છુંદી એ બધાંને કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં નાખી તેમાં કાચુંજ ઘી તથા તેનાં પ્રમાણમાં નીમક મેળીને પછી એ પકાવવાનું હોય તેનાં મીજાંન મુજબ પાણી રેડીને પકાવવા મુકવું અને જે વખતે તરકારી નાખવી હોય તે મુજબ માંહે તે નાખી પકાવીને તૈયાર કરવું. ઉપર લખ્યું છે તેમ સાધારણ રીતે પકાવવાને મહેનત વધારે પડે છે પણ આઅે રીતે પકાવવાનું સહેલ પડે છે અને તતરાવ્યાથી ગોસ્ત યા મરઘીનો કસ બળી જાય છે તેમ એમાં થતું નથી અને એ પકવાંનનો ટેસ્ટ સારો થાય છે, માદીનું ગોસ્ત ચરવામાં ઘણું સખત પડે છે અને તે ટેસ્ટમાં પણ સારૂં લાગતું નથી, માટે હમેશ નરનું કરપે પણ કુમળું ગોસ્ત લેવું, તે જલદી ચરે છે અને ટેસ્ટમાં સરસ લાગે છે.

મોવડાંનો દારૂ સોજો કરવાની રીત.

સોજું પહેલી ધારનું બેવડું મોવરૂં શેર ૫, સોજી મેદા ખાંડ તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ દરેક શેર ૨, રીયલ મોસંબીની સુકી છાલના નાના કટકા શેર ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૨, ખરી કસ્તુરીનાં દાણા ૩.

દરાખને બરાબર સાફ કરવી. પછી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં છઠી શેર દારૂમાં કસ્તુરી, મોસંબીની છાલ તથા દરાખને આઠ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને જાદાં કપડાંથી ગાળી કાઢી ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી ઠંડો પડેને તેમાં બધો સામાન મેળીને બાટલીઓમાં દારૂ ભરવો.

મોહન થાળ.

સોજી ખાંડ રતલ ૧॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૧, જાડા ચણાનો આટો રતલ ૦॥, બદામની સોજી બીજ તથા ભાંગેલ નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૨॥, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજું તાજું દુધ શેર ૦॥,

બદામ પસ્તાંને છોલીને જાડું ઝુંદવું. પછી પાંચ તોળા ઘી તથા અડધો પાશેર દુધને જુદું જુદું ગરમ કરીને પછી બેઉને ભેળીને આટામાં નાખી સારીકાની ગુંદીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી બધો આટો ભાંજીને છુટો પાડવો, ગાંગડા રાખવા નહી. કેસરને સેકી બારીક વાટીને ખાંડમાં અડધો શેર પાણી રેડીને ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં એ કેસર ભેળવી. ત્યાર બાદ કલઇ ભરેલા પાટીયામાં બાકીનું બધું ઘી કકડાવી તેમાં આટો નાખીને તળવા માડવો પણ તળતી વેળા બાકી રહેલાં દુધને અવારનવાર અંદર છાંટયા કરવું અને લાલ થાયને ઉતારી અંદર શીરો રેડી બાકીનો બધો સામાન અંદર મેળવી એકરસ કરી કલઇ ભરેલી કથરોટ મા ઉંડા પુનચામ નાખી બે ઇંચ જાડો થાપવો અને ઠરેને ઉપર ઘી હોય તે કાઢી નાખીને પછી ચોરસ કટકા કાપવા. શીરો ઘણોજ ટાઇટ કરવો નહી. કારણ તેવો શીરો આટા સાથે મળતો નથી અને હેઠે ઠરી જઇને શીરાનું જુદું જાદું પડ બંધાય છે.

રવૈયાં વેંગણાંનાં.

કાંધા શેર ૦॥, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી તથા સોજું મીઠું તેલ દરેક તોળેલું શેર ૦।, નીમક તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૧, આદુ તથા દળેલી હળદ દરેક તોળો ૦॥, સુકું લસણ તોળો ૦।, મોટાં પતળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાં ૮, સોજાં મોટાં નાળીયેર ૨, મોટાં સુકાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર ઝુડી ૩.

એક નાળીયેરને ખમણીને તેનું પોણો શેર દુધ કોડીનાં બોલમાં કાઢીને તેમાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લઇ ઝુંછો ફેંકી દેવો. આદુ લસણને છોલીને ઝુંદવું. કોથમીરના પાદડાં સાથે કુમળાં ડાંખળાં રાખીને તેને ધોવી. કાંદાને છોલવા, વેંગણાંને સોજાં ધોઇ છોલ્યા વગર છાલ સાથેજ ઉભી ચાર ચીર કાપીને ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખવાં. પછી બીજાં નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે બધા સામાનને બારીક પીસી વેંગણાંના ચીરેલા ભાગમાં બરાબર ભરવો અને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં તેલને બરાબર કકડાવી તેમાં બધાં વેંગણાં મુકી મસાલો વધ્યો હોય તો તે ઉપરથી મેલીને દુધ સાથનું આમલીનું ડોહરું રેડી ઢાંકણું ઢાંકીને ધંગારે રાખવું અને વેંગણાં ચરે અને ઉપર તેલ આવેને ઉતારવું. તેલ

પસંદ હોય નહી તો ઘી લેવું. એ રવૈયાં ખીચડી સાથે ખાવામાં સારા લાગે છે.

રવૈયાં વેંગણાંનાં ૨ જાં.

કાંદા શેર ૦ાા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, ઘી તથા સેાજુ મીઠું તેલ દરેક નવટાંક, નીમક તોળો ૧, દળેલી હળદ; આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦ા, શાહજીરૂં વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, મોટાં લાંબાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૪.

એક પાશેર પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લેવું. આદુ લસણને છોલી, જીરૂં, મરચાં તથા પાશેર કાંદાને છોલી એ સઘળું સાથે બારીક પીસવું. ગમે તો વેંગણાને છોલીને અથવા છાલ સાથેજ ઉપર પહેલાં રવૈયાંમાં લખ્યું છે તે મુજબ વળગેલી ચાર ચીરમાં કાપીને પછી બાફવાં. ત્યાર બાદ બાકી રહેલા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડાને જુવા જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીવામાં ઘી .તથા તેલ સાથે કકડાવીને તેમાં કાંદાને તળીને માહે મસાલો નાખી તેને તળી નીમક નાખી અંદર બાફેલાં વેંગણાં મુકી આમલીનું ડોહરૂં રેડી ઢાંકણુ ઢાકી ઇંગારે રાખી ધીપર આવેને ઉતારવું.

રવૈયાં વેંગણાંના ૩ જાં.

તદન બીયાં વગરનાં વજનમાં એક શેરનાં ચાર ચઢે તેટલાં નાનાં વેંગણાં ૮ અને તોળેલા શેર ૨, કાંદા રતલ ૦ા, ઘી શેર ૦ા, સોજો સફેદ સુકો કુટો તોળા ૫, સોજી ચાચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૪, સોજો ગોળ તોળા ૨ાા, સોજુ મીઠું તેલ ભરેલું પાશેર ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, જીરૂં તથા દળેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ાા, લસણની છુટી મોટી કળી ૧૬, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩.

આમલાને સાફ કરવી ગોળમાંનો કચરો કાઢવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોવાં લસણને છોલવું. કાંદાને છોલીને કટકા કાપવા. કુટાને ચુંટી સોજો ધોઇને માહેલું પાણી નીચવીને કાઢી

નાખવું. જીરાંને શુંટવું. પછી એ બધા સામાનને કુશ સાથે પાતા ઉપર બારીક પીસીને તેમાં બે ચમચી નીમક મેળવું. પછી વેંગણાંને ધોઇ નુછી કોરડાં કરી છરીવડે ઉભાં ચાર ચીરમાં કાપી ડીચકાં આગલથી વળગેલાં રાખવાં અને પીસેલા સામાનના આઠ ભાગ કરી અકેક વેંગણાંમાં અકેક ભાગ ભરી તે બાહેર નીકળે નહી માટે હેઠેથી ઝીણા દોરાના ત્રણ ચાર આંટા વીટાળીને બાંધી લેવાં. ત્યારબાદ એ બધાં વેંગણાં પાશે પાશે મુકાય તેટલા કલઇ ભરેલા પાટીલામાં તેલ નાખીને ધીમે બળતે મુકવું અને તે કકડેને અંદર ઘી નાખી બધું બગાબર કકડેને તેમાં પાશે પાશે વેંગણાં મુકીને ઉંધાડુંજ રાખવું. પણ હેઠે વળગે નહી માટે થોડી થોડી વારે ચમચથી વેંગણાંને જરા ખસડેવાં અને હેઠેનું પડ બરાબર તળાને ફેરવી નાખી બીજુ પડ એમજ થાયને એક પાશેર પાણી રેડી બાકી રહેલું એક ચમચી નીમક ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી હેઠેનું પડ ચરેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી વેગણાંને ફેરવવા અને બધું પાણી બળીને બરાબર ઘીપર આવેને ઉતારી ખીચડી અથવા રોટલી સાથે ખાવું. પીસેલા સામાનને ચાખી જોવો અને તેમાં આપણા ટેસ્ટ મુજબનો ખટાસ થયો નહી હોય તો બીજી જરા આમલીને બારીક પીસીને માહે મેળવીને પછી વેંગણાંમાં ભરવું એ વેંગણાં ઠંડાં થયા પછી પાછાં ગરમ કરીને ખાવાને સારાં લાગતાં નથી માટે ખાવાના વખતસર બરાબર તૈયાર થાય તેમ પકાવવાં. તેલ વધારે પસંદ નહી હોય તો તે જરા ઓછું લઇ તેને ભાગનું ઘી વધારે લેવું.

રવો.

સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૫, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલનો પહેલાં નબરનો સોજો ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧।।।, ચીનાઇ ચવચવના મુરબ્બાના અથવા ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટના ઝીણા કટકા રતલ ૦।।।, સોજી બદામની બીજ શેર ૦।।, કરંટ દરાખ શેર ૦।, એળચીના દાણા તોળો ૧।, જાયફળ તોળો ૦।।, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, ધણો સોજો ગેલાબ પાશેર ૦।।.

બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. કરંટને પણ સોજી કરીને એમજ ધોવી. એળચી જાયફળને

ઘુંટવું. પછી રવો બનાવીને કાઢયા પછી જે તળેલી બદામ દરાખ ઉપર ભભરાવવી હોય તો ઘીને સોજા કલઈવાળા પાટીયામાં બરાબર કકડાવી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે પાશેર બદામની સ્લાઇસિ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને સેજ ફીકો બદામી રંગ થાય કે તુર્તજ તપેલીને ઉતારી પાડી બદામને જલદી ચમચે કાઢી લેવી. કારણ કકડતાં ઘીમાં વધુ વાર રહેતાં રતાસ પકડે છે. પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી ઘી ગરમ થાયને બધી દરાખ નાખી પોચી જેવી તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ સોજી તપેલીમાં એક શેર દુધને કકડાવવું અને બાકીનાંમાં ખાંડ પીગળાવી બીજી સોજી તપેલીમાં ગાળીને તેને બે કકરા પાડી એ બેઉ દુધને ગરમ રાખવા ઇંગારે રાખવું. પછી ઘીની તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તે કકડેને માહે રવો નાખી બોરદુ ઉપર લાગીને સેજબી રતાસ પકડે નહી માટે ધીમી આંચે ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ફીકા બદામી રંગનો થાય અને ઘીમાં પરપોટા આવે ત્યારે પેલું ગરમ કીધેલું એક શેર મોલું દુધ એક માણુસે રવામાં રેડવું અને જરાબી હાથ રાખ્યા વગર બીજા માણુસે ઘુંટયા કરવું અને દુધ સોસઈ રવો પીલીને ઘટ થાય ત્યારે પેલાં ગરમ મીઠાં દુધમાંથી આડધા શેરને આસરે ઉપર મુજબ રવામાં મેળવવું અને ઘટ થાયને પાછું એટલુંજ રેડી એ રીતે આડધું દુધ રેડયા પછી માહે બધી બદામની કાચી સ્લાઇસ નાખી થોડે વારે મુરબ્બાના કટકા તથા આડધી દરાખ નાખી બધું દુધ પુરૂં થાય ત્યાં સુધી એમજ રેડયા કરવું. પણ બળતું ધીમુંજ રાખવું અને રવો ઘટ થાયને ઉતારવો, પછી તે કઠણ થશે. ઢીળો રાખીને ઉતાર્યા પછી તે ઘટ થાય છે માટે તેવો નરમ પસંદ હોય તો તેમ ઉતારવો. પણ કઠણ રવોજ સારો લાગે છે. ઉતારતી વેળા ઍસૅન્સ, ગોલાબ, એળચી તથા જાયફળ ભેળવું. વૅનીલાથી રવાનો ટેસ્ટ સારો થાય છે પણ તેથી રવો તદનજ સફેદ દુધ જેવો રહેતો નથી. રવાને કાઢયા પછી તળેલી બદામ તથા બાકી રાખેલી કરંટ ઉપરથી ભભરાવવી. તળેલા સ્લાઇસનાં કરતાં પછી ઉપર પણ કાચીજ સ્લાઇસ નાખેલી વધારે સારી લાગે છે. પુડીંગ માટે એ રવો બનાવવો હોય તો તેને ઢીળોજ રાખવો અને તેમાં બધી કાચી બદામની સ્લાઇસ લેવી. રવામાં ૭ સાત શેર દુધ નાખ્યાથી વધારે સારો રવો થશે, તેમજ વળી ત્રણ શેર દુધનો રવો

પણ થઇ શકશે. મીઠાસ પસંદ નહી હોય તેા ખાંડ ઓછી લેવી. રવાની અંદર કાચી ભેળવાની બદામની સ્લાઇસ એકદમ ઘણીજ બારીક કાગજ જેવી કાપેલી વધારે સારી લાગે છે.

રવેા ૨ જો.

સેાજું ચેાખ્ખું તાજું દુધ શેર ૫, સેાજી ખાંડ શેર ૨, મીલનેા પહેલા નંબરનેા સફેદ બારીક રવેા રતલ ૧, ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટના અથવા ચીનાઇ ચવચવના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ૦ાા, સેાજું મીઠાઇનું ઘી તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦ાા, કરંટદરાખ શેર ૦ા, ઘણીજ સેાજો ગેાલાબ વાઇનગ્લાસ ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, એળચીના દાણા તેાળેા ૧, જાયફળ તેાળેા ૦ાા.

ઉપર પહેલા રવામાં લખ્યા મુજબ બદામની સ્લાઇસ કાપી એને તથા દરાખને ધેાઇ કેારડી કરીને ઉપર મુજબજ ઘી કકડાવીને એ બેઉને જુદું જુદું તળી કાઢી ઘીને ઠંડું કરવુ. એળચી જાયફળને ખુંદવું. પછી અડધાં દુધનેા દુધપાક જેવેા નહી તેમજ માવેા પણ નહી તેવેા એ બેઉની વચમાંનેા ઘણેા ઘાડેા દુધપાક કરવેા અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને એક સેાજી કલઇવાળી તપેલીમાં રવેા નાખી તેમાં એ દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળીને જરા પણ ગાંગડેા રાખવેા નહી. પછી એમાં પેલું ઠંડું થયલું બધું ઘી નાખી ચુલે ધગધગતે ધંગારે મુકી ચમચથી ઘુંટયા કરી જરાબી ગાંગડેા થવા દેવેા નહી. વીસેક મીનીટ એમ રાખ્યા પછી ઢાંકણ ઢાંકી ધંગાર ઓછા કરવા અને થેાડે થેાડે વારે ઉઘાડીને તપેલીમાં ચમચનેા ડાંડેા ફેરવવેા અને સીજેને ઉપરથી પેલેા પતળેા માવેા રેડી ચમચથી મેળવીને પાછું ઢાંકી પહેલા રવામાં લખ્યા મુજબ આપણી મરજી પ્રમાણે ઢીળેા યા ઘટ રવેા કરી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બાકીનેા સામાન ભેળવેા. મીઠેા રવેા પસંદ નહી હેાય તેા ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ ઓછી લેવી.

રવેા ૩ જો.

સેાજી ખાંડ શેર ૨, સેાજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧ાા, મીલનેા બીજા નંબરનેા ઘઉંનેા જાદેા રવેા રતલ ૧, નવી બદામની બીજ

શેર ૦⅛, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦॥, ભેગ વગરનુ સોજુ તાજુ દુધ શેર ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ પ્યાલો ૦॥.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. કલાઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ સ્લાઇસને કકરી બદામી રંગની તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ રવો નાખી તેને બદામી રંગનો તળીને માહે દુધને બરાબર મેળવી ખાંડ નાખી ચમચથી બધું બરાબર એકરસ કરી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી ગયા પછી ઢાંકણુ ઢાંકી તેને એક ખોરડુ પરથી જરા અળગુ રાખી સેજ ઇંગારે રાખવુ અને દસેક મીનીટ પછી તપેલીમાં ચમચનો ડાંડો ફેરવી અંદર બધા ગોલાબને ફુ તો રેડી પાછું ઢાંકણ ઢાંકી પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉઘાડીને જોવું અને ખાંડનું પાણી બળી ગયો ઘટ થયલો લાગે તો તુર્ત ઉતારવું. પણ તેમ થયલું નહીં હોય તો એ પ્રમાણે થાયને ઉતારી જાયફળ એળચી મેળીને કાઢયા પછી ઉપર તળેલી સ્લાઇસ ભભરાવવી.

રવો ૪ થો.

મીલનો બીજાં નંબરનો સોજો જાદો રવો રતલ ૧, સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦॥, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૧। તથા જાયફળ તોળો ૦॥।, મેળ વગરનું સોજુ તાજું દુધ શેર ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ એ ભરેલો અડધો પાશેર, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તૈયાર કરવુ. આ એ ચોપડીમા બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપલી છે તે પ્રમાણે બદામને છોલી અડધીને આખીજ રાખવી અને અડધીની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી એ બેઉને જુદી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. એક સાફ ખોયાંને એક તવેલીની ઉપર મુકવું. પછી એક કલાઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીને ચુલે મુકી તે કડીને અંદરથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે અંદર આખી બદામ નાખી આંધરાંની મોટી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની થાય કે તુર્તજ ઉતારી પાડીને ઘી સુધાંજ ખોયાંમાં નાખી દઇ ઠંડી થાયને સોજી ખલમાં છુંદવી, પછી ઘીને પાછુ ચુલે મુકી કકડેને માહે સ્લાઇસ નાખી રીકી બદામી થાયને એમજ તુર્ત ખોયામાં નાખવી અને અંદરથી નીકળેલાં બધાં ઘીને પાછું પાટીયામાં રેડી ચુલે મુકી ખુબ તરેહ કકડીને ધુંમાડો

નીકળે ત્યારે ઉતારી પાડીને માહે રવો નાંખી ચમચાથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાય ત્યારે એક માણુસે તેમાં થોડું થોડું દુધ રેડતાં જવું અને સેાબી ગાંગડો થય નહી તેમ સંભાળથી બીજાં માણુસે ઘુંટ્યા કરી એ રીતે બધું દુધ મેળવ્યા પછી તપેલીને ચુલે ધીમે બળતે મેલીને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવુ અને ઘટ થવા આવેને ઉગારે રાખીને ઘુંટ્યા કરી કઠણ થવા આવે ત્યારે ગેાલાબ રેડી છુદેલી બદામને બરાબર ભેળીને ઉતારવું. પછી વૅનીલા ભેળીને રવેા કાઢી ઉપર એળચી જાયફળ તથા તળેલી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી. મીઠેા રવેા પસંદ નહી હેાય તેા ખાંડ ગમે તેટલી ઓછી નાખવી. ગમે તેા કીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટના ઝીણા કટકા પેાણેા રતલ પણ માહે ભેળવા.

રવેા ૫ મેા.

સેાજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૭, સેાજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલનેા પહેલા નંબર ઘઉંનેા ઝીણેા રવેા રતલ ૧, સેાજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦||, નવી બદામની બીજ રતલ ૦|, એળચી તેાળેા ૧|, જાયફળ તેાળેા ૦|||, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૬ એટલે ભરેલેા અડધેા પાશેર, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨ એટલે નાની સીસી ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામને છેાલીને કાગજ જેવી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને કેારડી કરવી. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કપડાથી ગાળવું. પછી સેાજા મેાટા પાટીયામાં ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘણું કકડાવવું નહી પણ બધું ઘી બરાબર તવાયને અંદર રવેા નાખી કલઇ ભરેલી સેાજી ચમચાથી ફેરવ ફેરવ કરી રવેા હેઠે લાગવા દેવેા નહી ને બદામી રંગનેા થાયને અંદર દેાઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી બરાબર મેળવીને ગાંગડા થવા દેવા નહી અને હેઠે લાગે નહી માટે ઘુટયા કરી બધું પાણી સુકાયને એક માણુસે તેમાં થેાડું થેાડું કરી બધું દુધ નાખતાં જવું અને માહે ગાંગડા વળે નહી માટે બીજાં માણુસે ઘુટયાજ કરવું અને રવેા જરા ઢીલેા જેવેા થયને ઉતારી બાકીનેા બધેા સામાન ભેળીને કાઢવેા. કેાઇને મીઠેા રવેા પસંદ નહી હેાય તેા પેાતાના ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ઓછી લેવી.

રવો ઇડાંનો.

ઘઉંનો બારીક રવો રતલ ૧, નવી બદામની બીજ તથા નવી કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, ઘુંદેશી એળચી તોળો ૧ા, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, તદન તાજાં ઈંડાં ૮, સોજું ઘી તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી આડા ત્રણ કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સાફ કરી બેઉને પોઇ જુદીને કોરડું કરવું. પછી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડવા મુકી માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામ નાખી આંઘરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા બદામી રંગની થાયજે પોઅયા વગર જલદીથી કાઢી લઇને દરાખ નાખવી અને તે ફુળેને ઉતારી પાડી ચમચથી એને પણ કાઢીને બદામમાં નાખવી. પછી રવાને કલઇ ભરેલા બુનગામાં આળી તેમાં અડધો શેર ઘીને બરાબર મેળવી પોચો નહી પણ વણાય તેટલો કઠણ રવો ઠંડાં પાણીથી બાંધીને સારીકાની ગુંદવો. ત્યાર બાદ એના સરખાઇદાર ૭ ગોળા કરી જુદી જુદી એકેક રોટલી પોણી ઇંચ જેટલી જાડી વણતાં જવું અને સાફ લોઢીને ઇંગારે મેલી તેની ઉપર જરા જરા ઘી નાખી હેઠેનું પડ જરા શુ જાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને અવારનવાર રોટલીને ફેરવ્યા કરી મજાઉની નરમ બદામી રંગની થાયને કાઢી લેવી. કકરી પોપડી થાય તેમ ભુંજવી નહી. તે પછી ગરમ હોય તેટલાંજ તેને બેઉ હથેલીવડે ભાંજી ભુકો કરીને બધો રવો છુટો કરવો. જરાબી ગાંગડો રાખવો નહી એ રીતે બધી રોટલીનો ભુકો થાય પછી તેને તોળવી અને તેનાંજ વજન જેટલી સોજી ખાંડનો તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં મજાઉનો ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારવો અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોઉવી શીરો તદનજ ઠંડો થાયને તેમાં બરાબર ભેળી બદામ તળેલાં ઘીમાંથી ૦ા રતલ એમાં નાખી રોટલીનો ભુકો છેલ્લે મેળવીને ધીમે બળતે મેલી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. એ રવો પેરા ક્રીમ રંગનો મજાહનો થાય છે

રવો પાંઉનો.

સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૩, સોજું માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦ા, તદન સફેદ પાંઉનો ગર રતલ ૦ા, ચીનાઇ

ચવચવના મુરબ્બાના અથવા ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટના ઝીણા કટકા તથા નવી બદામની બીજ દરેક રતલ ૦।, સોજું ઘી તથા કરંટદરાખ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૦।।, જાયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસન્સ નાનો ચમચો ૧।।.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી ઘણીજ બરીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ કાપીને ધોવી. કરંટને ધોઇ લુછી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં નરમ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સોજા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં બે ત્રણ કલાક પાંઉના ગરને ભીનવી રાખ્યા પછી પાંઉનો જરાબી કટકો રેહે નહી તેમ બરાબર ભાંજીને દુધમાં સારીકાની મેળવીને માહે માખણ તથા બદામની સ્લાઇસ નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થવા આવે ત્યારે દરાખ નાખી ઘણું ઘટ થાયને ઉતારવું, પણ કઠણ કરવું નહી. કારણ ઠંડું થયાથી ઘણું કઠણ થાય છે. ઉતાર્યા પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. ગમે તો ખાંડ નવટાંક વધારે લેવી. એ રવો મજાહનો લાગે છે.

રવો ભુંજીને છુંદેલા ચોખાનો.

જીરા સાલ ચોખાને કપડાંથી લુછી કુંડો કાઢીને પછી ઠીકરાં ઉપર ફીકા ક્રીમ રંગના કકરા ભુંજી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળી ઝીણા રવા જેવા કરીને તે એક રતલ લેવા અને આએ ચોપડીમાં રવો પહેલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ બીજો બધો સામાન તથા સાત શેર દુધ લઇને તેમાં લખેલી રીતેજ એનો રવો બનાવવો, પણ એ ચોખાના રવાને તેમાં લખ્યા મુજબ ઘીમાં તળવો નહી. આમથો એમજ રાંધવો.

રવો સસ્તો.

સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૨।।, મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો જાદો રવો તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૧, કરંટદરાખ શેર ૦।।, બદામની બીજ નવટાંક, એળચીના દાણા તોળો ૧, જાયફળ તોળો ૦।।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી સાજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કરંટને તળીને

કાઢી લઇ રવો નાખી ધીમી આંચે બદામી રંગનો તળી તેમાં થોડું થોડું પાણી નાખીને ઘુટયા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહી અને ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઢાંકણું ઢાંકી બળતું વધારી કે લાગે નહી માટે અવારનવાર ઢાંકણું ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી. પછી અંદરનું બધું પાણી સુકાય અને રવો ફુલીને કઠણ થાયને દુધ ભેળવું, પછી તે સુકાયને ખાંડ મેળવી તે બરાબર પીગળી જાય અને રવો બરાબર ઘટ્ટ થાયને ઉપરથી ગોલાબ નાખી બે મીનીટ પછી ઉતારવું. તે પછી બદામની સ્લાઇસ તથા દરાખ બેઉ થોડું જુદું રાખીને બાકીનું એ બધું તથા એળચી જાયફળ રવામા ભેળીને પછી રવાને કાઢી ઉપરથી પેલી જુદી રાખેલી બદામ દરાખ ભભરાવવી. એ રવો ખીલીને વધારે થાય છે. અને સારો લાગે છે. જરા મોળો રવો પસંદ હોય તો ખાંડ જરા ઓછી નાખવી.

રવો સુકાં પાંઉનાં ક્રીમ એટલે ક્રમબ્સનો.

થોડા પાંઉની કાતરીઓને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં અથવા પત્રાંની રકાબીમાં ધીમે અંગારે કરી પણ સફેદ ભુંજી બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને એ પાંઉનું ક્રમ્બસ જેને સાધારણ રીતે આપણાં લોક ક્રીમ કહે છે તેને ઝીણું રવા જેવું એક રતલ લેવું. પછી બાકીનો બાજો બધો સામાન આગલી વીગત વાનીમાં રવો પહેલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તેટલોજ લઈ તેમાં લખેલી રીતે પણ રવાને બદલે એ ક્રીમનો રવો બનાવવો પણ એને રવાની કાની ઘીમાં તળવું નહી, કાચાંનોજ બનાવવો.

૨૨૬.

ડાઘ નહી તેમ સેકીને સુકા કીધેલા મીલનાં પહેલાં નંબરના ઘઉંના બે રતલ આટાને એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અને રક મીઠાં બનાવવાં હોય તો અડધો શેર છુંદેલી ખાંડ ભેળવી. પછી ગરમ કીધેલા એક પા શેર દુધમાં ૦। રતલ સોનુ માખણ પીગળાવી તે ભેળીને પછી તાજાં છ ઇંડાંની દળને ખવા । કાંટાથી ખુબ હલાવી પતળી કરીને તેમા પહેલાનાંનું તાજું ખમીર ભરેલું અડધો પાશેર મેળવીને તે આટામાં રેડીને પછી એ મેળવણી એક તદન કલઇ ભરેલા ખુમચામાં

કાઢી આટાને મસળીને બાંધીને તેની ઉપર ધોવું કપડું ઢાંકી ખમીર ચઢવા માટે ઉંફમાં રાખવુ અને ખમીર ચઢે પછી હલકે હાથે જરા ગુંદીને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી આટાની આએ મેળવણીને મોટા સંત્રા જેટલી ખુનચામાં છુટી છુટી મુકવી અને ગરમ ભઠ્ઠીમા ભુંજવા મેલી બરાબર ભુંજાયને રસ્કને સરખા બે ભાગમાં કાપી વચમાંનો કાપેલો ભાગ ભુંજાવા માટે પાછાં ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવાં. બીજી રીતે રસ્ક બનાવવા હોય તો એક પાશેર દુધને ગરમ કરીને તેમાં ઉપર લખ્યા જેટલું ખમીર ભેળવું અને ઉપર મુજબના સેકેલા એક રતલ આટામાં વાટેલું નીમક બે ચમટી ભરી તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક મેગા એક બોલમા બધુ ભરીને તેની વચમાં ખાડો કરી તેમાં ખમીર ભેળેલું દુધ રેડી ૦। રતલ માખણ મેળવીને ચુના આગલ ઢાંકી મુકવું અને માહે પરપોટા આવે ત્યારે હાથને વળગે નહી ત્યા સુધી હલકે હાથે મસળીને પાછુ ઢાંકી મુકવુ. પછી આટાની સપાટીની ઉપર ફાટ પડે ત્યારે એ મેળવણીના ૭ ઇંચ લાબાં અને બે ઇચ વ્યાસનાં રોળ બનાવી માખણ લગાડેલા પત્રામાં જરા છુટાં મુકી થોડો વખત ચુલા આગલ રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ ભુંજીને તૈયાર કરવ. એ રસ્ક ખારા કરવાં હોય તો ખાંડ નાખવી નહી પણ એક રતલ આટામા વાટેલું નીમક પોણા તોળાને હીસાબે લેવું.

રસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખારો.

ચાવલ સાથે ખાવા માટે ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખારો રસ બનાવવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારૂં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ જેટલો વધારે જોઇતો હોય તે મુજબ તેમાં કાંદા, આદુ, લસણ, ઘી તથા પાણી વધારે નાખવું પણ મરઘી ગોસ્ત તો તટલુજ લેવુ અને જીરૂં નાખ્યા વગર ગોસ્ત યા મરઘી ખારૂં પકાવવુ.

૨૧ ગોસ્ત અથવા મરઘાનો મસાલાનો સંડોવેલો.

સોજુ નરનું કુમળુ ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજા પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦॥, લસણ વાલ ૫, ધાણાજીરાનો મસાલો; દળેલી હળદ તથા ચોખાનો

આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, કોથમીર ઝુડી ૨.

પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથે પાદડાં લઈ એને તથા મરચાંને ધોઈ બેઉને લાકડાંની ખલમાં છુંદવું અથવા પીસવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં રીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી તેનો સોહડમ નીકળે પછી માહે આટો તથા બધો મસાલો નાખી તેને તળીને પછી માહે ગોસ્ત; નીમક તથા એક ભાગ જેટલી પટેટાની કાતરીઓ નાખી બે ભાગ કાતરીઓને પાણીમાંજ રહેવા દેવી અને બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું, પણ કદાચ ગોસ્ત નરમ થવા આગમચ તપેલીમાંનું પાણી સુકાય તો ઢાંકણપર બીજું પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને ગોસ્ત નરમ થવા આવે ત્યારે અંદર નાખેલા પટેટાને કરછીથી સારીકાની ઘુંટી નાખીને પછી પેલી બે ભાગ જેટલી પટેટાની કાતરીઓને ગોસ્તમાં ભેળા રસ મજાહનો ઘાડો થઈ ગોસ્ત તથા પટેટા બરાબર ચરેને ઢાંકણ કાઢી નાખી થોડીવાર ધુંગારે રાખવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી લીંબુનો રસ નીચવીને ચાવલ સાથે એ રસ ખાવો. કેરીના દાહડા હોય તો બે ત્રણ કાચી કોયળ કેરીને છોલી તેનાં બબે ફાડચાં કાપી પેલી બે ભાગ પટેટાની કાતરીઓને નાખ્યા પછી બધું નરમ થાય ત્યારે એ કેરી નાખવી. ઉપલીજ રીતે એક કોલીફ્લાવરના કટકાનો પણ રસ બનાવવો.

રસ માછલીનો, ગોસ્તનો અથવા મરઘીનો.

તાજા છમણા યા રામસની કટકી અથવા બોઈ એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧॥, કાંદા શેર ૧॥, ઘી શેર ૦॥, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, લીલાં મરચાં તોળો ૧॥, લસણ તોળો ૧, સાજું મોટું નાળીયેર ૧, દળેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ માછલીને સમારી કટકીઓ કાપી બરાબર

નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજી ધોવી. તે આગમચ આમલીને એક પાશેર પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. નાળીયેરને ખમણી તેના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંના બે ભાગમાં ગરમ પાણી પોણો શેર લઇ તેમાંથી થોડું થોડું નાખી પીસીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. લસણને છોલી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાં સાથે બાકીના એક ભાગ નાળીયેરને એકદમ ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવીને તેમાં નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી કકરો બદામી રંગનો તળી ઉતારીને આધરાંની ચમચથી ઘીમાંથી બધો કાઢી લેવો અને ઠંડો થાયને હલકે હાથે પાના ઉપર ઘણોજ બારીક પીસવો. પછી ઘીવાળા તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તેમાં બધો પીસેલો સામાન તથા હળદ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી તેનો સોહડમ નીકળે પછી માહે પીસેલો કાંદો તથા સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડી અંદર માછલી નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે રાખવું અને માછલી ચરવા આવેને આમલીનું ડોહરૂં રેડી એક જોશ આવેને ઢાંકણુ કાઢી નાખી ધીંગારે રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એવી વગરની ખારી પકાવેલી મરઘી અથવા ગોસ્તનો રસ પણ ઉપર મુજબનો સામાન લઇને એજ રીતે પણ માછલીને બદલે એ ગોસ્ત યા મરઘી નાખીને પકાવવો.

રાઈ ચઢાવેલી.

અચાર માટે રાઇ ચઢાવવી હોય તો ખપ મુજબ સોજી ભેળ વગરની રાઇ લેવી અને તેને કોડીનાં મોટાં ઉંડાં વાસણમાં નાખી તેમાં સોજો સરકો થોડો ભેળીને જરા ઘટ કરી તેની ઝેન લાગાથી આંખ્યોમાં પાણી આવે ત્યાં સુધી તેને લાકડાંના મોટા ચમચાવડે ખુબ તરેહ ઘુંટવી. ભોજન સાથે અમથી ખાવા માટે વલાવી રાઇને ઉપર મુજબ પણ સેજ પતળી જેવી ચઢાવીને તેમાં ટેસ્ટ માટે સેજ નીમક ભેળવું. તેમજ સૅન્ડવીચીજ઼ માટે પણ એજ રીતે પણ નીમક વગર ચઢાવવી.

રાઇતું.

બીયાં વગરની પણ જરા મોટી એક કાકડી લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીનું છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાકડીને ફીધા પછી ડીચકું કાપીને કાઢી નાખ્યા બાદ છોલીને તેનાં ઘણાંજ પતળાં વેફર કાપવાં અથવા એ વેફરનો વરક કાપવો યા છોલીયા પછી આખી કાકડીને ખમણવી. પછી સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો દળેલી વેલાતી રાઇને ઉપર રાઈ ચઢાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ સેજ ઢીળા જેવી ચઢાવીને તેમાં પાણી વગરનું કડણ દહી એક પાશેર મેળવી ટેસ્ટ મુજબ નીમક ભેળીને પછી એમાં ખમણેલી કાકડી, વેફર અથવા વરક ભેળવો. કેળાંનું રાઇતું કરવું હોય તો વસઇનાં મોટાં પાકાં ત્રણ ચાર કેળાંને છોલીને તેની ઘણીજ પતળી ગોળ કાતરીઓ કાપી ઉપર મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ કાકડીને બદલે એ કેળાંનું ઉપલીજ રીતે રાઇતું કરવું. સોજી ખારક, ખજુર, સુકી મોટી કાળી દરાખ, કીસમીસ દરાખ અથવા નાળીયેરનું રાઇતું કરવું હોય તો ખારક, ખજુર અથવા કાળી દરાખ જે હોય તેને ધોઇને ઠરીયા કાઢી કોરકું કરવું. અને તેના ઝીણા કટકા કાપવા, પણ કીસમીસને ધોઇ કોરી કરીને આખીજ રાખવી અને નાળીયેર હોય તો તેને બારીક ખમણવું. પછી ઉપર લખ્યા મુજબ રાઇ ચઢાવી તેમાં દહી ભેળીને પછી એ ચાર મેવામાંનું જે એક હોય તે અથવા ખમણેલું નાળીયેર હોય તો તે માફે ઘટે તેટલું મેળવવું. રાઇતું પીળા રંગનું બનાવવું હોય તો રાઇતાંની મેળવણીમાં બે ત્રણ ચમટી જેટલી દળેલી હળદ ભેળવી. રાઇતું ખાવાની થોડો વખત અગાઉ બનાવી કોડીનાં વાસણ ભરીને ઢાંકી રાખવું.

રાજબૅરી ક્રીમ આઇસ.

સોજી રાજબૅરી જામ રતલ ૦।, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળો ૧।, આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ ખપ મુજબ.

ઘણાંજ બારીક આંધરાંની તદનજ કલઇ ભરેલી ચાળણીથી અથવા રંગ વગરની સોજી નવી તારની ચાળણીથી જામને છાંડી લઇ બીયાંને ફેંકી દેવાં. મીલ્કને બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં મેળવી આટાને ચાળીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી

તેમાં પાણીમાં ભેળેલું મીલ્ક જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળા ચુલે મેલી પાંચ મીનીટ ધું઼ટીને ઉતારવુ. પછી જરા ઠંડું થાયને તેમાં છાંડેલી જામ તથા મેળવણી ફીકા ગાલાબી રંગની થાય તેટલો રંગ ભેળવો. પછી તદન ઠંડું થાય ત્યારે આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા મુકવું અને કીનારી ઉપર બંધાતી પોપડીને અવારનવાર કાઢીને માહે મેળવ્યા કરી મજાકનું કઠણ જમાવવું.

રાજ઼બૅરી ડ્રૉપ્સ.

થોડી પાકી રાજ઼બૅરી લેવી અને તેને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી નુછી બરાબર સાફ કરીને ડીચકાં કાઢવાં. પછી બધીને કોડીનાં બોલમાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને સોજા ફલૅનલના કટકામાં થોડું થોડું નાખી દાબીને બધો રસ ગાળી કાઢવો અને તે રસને તોળી અડધો રતલ થાય તો તેને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં યા સેજ પણ પોપડી નીકળેલાં નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં રેડી માહે ઘણી સોજી ખાંડ ૦॥ રતલ ભેળી છંગારે ઉંધાકું મુકવું અને અવારનવાર માહે લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવવો. પછી બંધાય તેવું ટાઇટ થાયને ઉતારી કોરડી રકાબીઓમાં છુટા છુટા ડ્રૉપ્સ મુકીને તડકે સુકવવા.

રાજ઼બૅરી બ્રૅંડી.

સોજી તાજી ચાર રતલ રાજ઼બૅરીને ઉપર રાજ઼બૅરી ડ્રૉપ્સમાં લખ્યા મુજબ સાફ કરી મોટાં કોડીનાં ચપટ ઢાંકણવાળાં વાસણ યા બરણીમાં ત્રણ બાટલી બ્રૅંડીમાં એક મહીનો ભીનવી રાખવી. તે પછી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડનો ઘણો ઘાડો શીરો બનાવી ટેસ્ટ મુજબ રાજ઼બૅરી સાથના બ્રૅંડીમાં એ ભેળી ટેસ્ટ માટે ગમે તો તજ તથા લવંગનું ઍસૅન્સ સેજ નાખીને પછી ગાળીને બ્રૅંડી બાટલીઓમાં ભરવો.

રાજ઼બૅરી વોનીગર.

સોજી તાજી રાજ઼બૅરી રતલ ૨॥, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાવી સરકો પાઇંટ ૧, બારીક દળેલી યા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

રાજબૅરીને સાફ કરી ભચડીને કોડીની ચપટ ઢાંકણની બરણીમાં નાખી તેની ઉપર સરકો નામી ચપટ ઢાંકીને ત્રણ દીવસ રાખવું, જે દરમ્યાન દરરોજ હલાવ્યા કરવું. તે પછી જૅલી બૅગ યા જાદી સોજી ફલૅનલના કટકામાં નાખી ભચડયા વગર એમજ હેઠે એક સોજું કોડીનું વાસણ મેલીને તેમાં હલવે હલવે બધો રસ ગળવા દેવો અને એ રસને ભરી અડધો શેર એટલે એક પાઈંટ રસમાં એક રતલને હીસાબે પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડને એક તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં એ રસ ભેળી ધીમે બળતે દસ મીનીટ ચુલે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા પછી ઉતારવું અને ઠંડો થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. જ્યારે પીવો હોય ત્યારે આઇસનાં ઠંડાં પાણી યા સોદાવૉટરમાં ટેસ્ટ મુજબ એ વીનીગર ભેળીને પીવો.

રાજબૅરી સ્પંજ.

ગરમ કીધેલું સોજું દુધ પાશેર ૧॥, રાજબૅરી જૅલી રતલ ૦॥, દેરીની દુધની સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧॥, સ્વીનબૉર્નનું અથવા બીજા કોઇ મેકરનું સોજું આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

એક તદન કલઇવાળી તપેલીમાં આઇસીનગ્લાસ નાખી તે બીનાય તેટલું રેાજ પાણી રેડી ધીંગારે ઉંધાડું મુકવું અને પીગળેને ઉતારી તેમાં બધો સામાન ભેળી કઠણ અને સ્પંજ જેવું થાય ત્યાં સુધી સુલટે હાથે એકજ તરફથી કફ ચઢાવવો, તે પછી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બીજે દીને કાઢવું. ઘણી ઠંડી હોય ત્યાંજ એ થશે.

રાબરી.

નવાં સુકાં સીંગોડાં; નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; સોજું માખણનું ઘી; છુંદીને કપડાંથી ચાળેલો સુંઠનો બારીક પાઉદર; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦।.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કપડાંથી લુછીને કોરડું કરવુ. પછી એ મેવો તથા ચાર જાતનાં મગજને ઘીમાં જુદું જુદું તળીને પીતળની ખલમાં બારીક

છુંદી બધું એકઠું ભેળીને કાચના બુચની બરણીમાં ભરી રાખવું. સાગોડાંને બારીક છુંદી કપડાંથી ચાળીને જુદી બરણીમાં ભરી મુકવું. પછી દરરોજ સહવારના તળેલા મેવા તથા મગજમાંથી બધું મળીને ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅજર્ટ સ્પુન,) સીગોડાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા સુંઠનો પાઉડર સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઇ એક કલઇ ભરેલી સોજી નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજું તાજું ચોખ્ખું દુધ એક પાશેરને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને ચુલે મુકવું અને બે કકર પડને ઉતારીને નરને કોથે પીવું.

રાબરી ૨ જી.

નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ૦ાા, ચારોળી; ખસખસ; સુંઠ; કાકડી; કોહોળું; દાધી; ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦ા, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૩, એળચી તથા જાવંત્રી દરેક તોલો ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલી ધોઇ તદન કોરકું કરીને પીતળની સોજી ખલમાં ઘણુંજ બારીક છુંદવું. સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળને છુંદીને તારની ચાળણુથી ચાળવું. મગજને ચુંટીને બારીક છુંદવાં. એળચી તથા જાવંત્રીને બારીક છુંદીને જુદું રાખવું. પછી એ બધા સામાનને સાથે ભેળી કાચના બુચની બરણીમાં ભરી રાખી દરરોજ સહવારનાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા એમાંથી લઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજું ભેળ વગરનું તાજું ભેંસનું દુધ દોઢ પાશેર બરાબર મેળવી ચુલે બે ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ મીઠાસ ભેળી એળચી તથા જાવંત્રી જરા નાખીને એ રાબરી ઠંડીના દીવસમાં સહવારનાં પીવી.

રાબરી ૩ જી.

નવી બદામની બીજ શેર ૦ાા, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; ચારોળી; ખસખસ; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ એ દરેક ચીજ શેર ૦ા, સુકું ઘઉંનું દુધ તથા સોજી મેદા સુંઠ દરેક નવટાંક, પીપળી મુળના ગાંઠ તોળા ૩, ઉજળાં મરી તથા

સુરીજન દરેક તેાળા ૨, બારીક છુંદેલાં લવંગ તેાળેા ૧।।, એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૧.

એળચી જાયફળને સાથે છુંદવું અને ઘઉંના દુધને બારીક ઝુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને જુદું જુદું ભરી મુકવું. પછી મેવાને છોલી ધેાઇ નુછીને તદન કેારકું કરી એ તથા મગજને ઘણું બારીક છુંદવું અને ખસખસ, સુંઠ, મરી, સુરીજન તથા પીપળી મુળને બારીક ઝુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને એ સઘળું તથા લવંગ બધું સાથે ભેળીને કાચના બુચની બરણીમાં ભરી મુકવું. પછી દરરેાજ સહવારનાં રાબરી બનાવતી વેળા એ ભેળેલા ભુકામાંથી દાઢથી બે તેાળા જેટલેા લઇ તેને એટલાંજ સેાજાં માખણનાં ઘીમાં નાની કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બદામી રંગને તળી ઝુંદેલું ઘઉંનું દુધ ઉપસેલી ભરેલી એક ચનચીને દોઢ પાશેર ઠંડાં દુધ અથવા પાણીમાં બરાબર મેળવીને પછી તળેલા સામાનમાં મેળવી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખી સાતેક મીનીટ ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટીને ઉતાર્યા પછી જરા એળચી જાયફળ ભભરાવવું. ' .

રીબૅંડ વેફર.

મેાટાં તાજાં બે લીંબુ લેવા અને તેની ઉપરની પીળી છાલ ઘસાઇ જાય ત્યાં સુધી તેની ઉપર લેાફશુગરના કટકાને ઘસીને પછી બારીક પાઉડર જેવી ઝુંદી ચાળીને તે એક રતલ લઇને તેની સાથે ઘઉંનેા સુપરફાઇન આટેા પેાણેા રતલ ભેળવેા. પછી તાજાં નવ ઇંડાની દાળન ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કઈ ચઢાવી બેઉ ભેળીને ખપતુ ખપતું ખાંડ ભેળેલા આટામાં મેળવીને આટેા બાંધીને તેને સફાઇથી બેઆનીની કીનારી જેટલું ઘણુંજ પતળું વણવુ અને તંબલરની ઘણી પતળી કીનારીવડે એ વેફર કાપવા. ત્યાર બાદ ભુજવાના પત્રાંને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મુકીને ગરમ ભઠીમા મેળવાં અને અડધાં ભુંજાય ત્યારે કાઢીને આગળાની ઉપર ગેાળ વીટાળીને ઉપરથી સેરવીને કાઢી લઇ એ રીતે વીટાળલાં વેફરને પાછાં ભુજવા માટે ભઠીમાં મુકી બરાબર થાયને કાઢવાં. ભુજવા માટે બધી મળી દસથી પંદર મીનીટ જોઇએ.

રૂબી અંદર સ્નો.

સોજા ૦ા રતલ તાપીયોકાને સોજા ધોઈ કોડીનાં વાસણમાં દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણી, એક લીંબુનો ગાળેલો રસ તથા છાલ સાથે ચાર પાંચ કલાક બીનવી રાખ્યા પછી માહેથી છાલ કાઢી નાખવી અને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ઇ ગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને તદન કઠણ થાયને અડધા પૉટ જેટલી રેડ કરંટ જૅલીને અંદર ભેળીને ત્રણ ચાર મીનીટમાં ઉતારી મોટી રકાબીમાં રેડી તદન ઠંડું અને કઠણ થાયને આજે ચોપડીમાં વીહીપ્ડ ક્રીમ છાપેલી છે તે બનાવીને એની ઉપર ઢગળો કરવો અથવા આજ્જ ચોપડીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તે મુજબ બે તાજાં ઇંડાંની સફેદી બનાવીને તે મુકવી.

રોજ ડ્રૉપ્સ.

બારીક દળેલી ખાંડ રતલ ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ તથા રંગ આઇસક્રીમનો દરેક ટીપાં ૭, માખણ ખપ મુજબ.

થોડી રકાબીને જરા માખણ લગાડીને તૈયાર રાખવી. પછી અડધા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ મેળવીને ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ખાંડ પીગળેને રંગ તથા ઍસૅન્સ ભેળવું. પછી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ટાઇટ શીરો થાયને ઉતારીને રકાબીઓમાં છુટા છુટા ડ્રૉપ્સ મુકવા અને બંધાયને કાઢવા.

રોજ બ્રૅંડી.

સોજા તાજા ખુશબોવાળા ગોલાબનાં ફુલની પાદડીઓને એક સાફ બાટલીમાં પેહલે ભરીને પછી હલાવવી, તેથી બધી પાદડીઓ હેઠે એકઠી થશે. પછી તેની અંદર બ્રૅંડી ભરીને ચપટ બુચ મારવો અને પંદર દીવસ પછી ઉઘેડીને બ્રૅંડીને ગાળવો.

રોટ. (મુસલમાન લોકની મીઠાઇ.)

સોજો બારીક રવો; સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક નેવટાંક, ફુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, ચુંટેલી ખસખસ તોળો ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૧૨.

બદામ પીસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. બનતા સુધી કોડીના ઘણાં મોટાં ફલૅતદીશમાં અને તે નહી હોય તો પછી તદનજ કલઇ ભરેલા ખુનચામાં ઘી તથા ખાંડ નાખી હથેલીવડે ખુબ તરેહ મથીને પતળું સફેદ કરવુ. પછી ઇડાને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરીને માહે મથીને તે બરાબર મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધો રવો નાખતાં જઇ સારીકાની ભેળીને પછી મેવો તથા એળચી જાયફળ મેળવી કલઇ ભરેલા થાળા અથવા કથરોટ જેમાં દોઢ ઇંચ જેટલું જાડું રેડાય તેવું લઇ તેને જરા ઘી ચોપડીને તેમાં મેળવણી રેડી થાળાને જરા ઠોકીને ઉપરથી સરખું કરીને પછી ઉપર ખસખસ છાંટીને ભઠીમાં બરાબર ભુંજવું. એ મીઠાઇ મજાહની લાગે છે. ખસખસ પસંદ નહી હોય તો તે નાખવી નહી. થોડું હોય તો પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ નાની થાળીમાં ભરીને પણ ભુંજાય છે.

રોટલી ખીમાની.

સોજું નઠી ગોસ્ત અડધો રતલ લેવું અને તેને સાફ કરી ધોઇને ઘણોજ બારીક મેસ જેવો ખીમો છુંદવો. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં જે પેહલી રીતે બનાવવાનો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ તે કરતાં બધો અડધોજ સામાન લેવો અને ઘી નવટાંકજ નાખીને મજાહનો તતરાવેલો ખીમો રાંધી માહે ખટાસ પુરતો વેલાતી સૅાસ તથા લીંબુનો રસ ભેળવો. પણ તેમાં લખ્યું છે તેમ એમાં ઉપરથી તળેલો કાંદો તથા બદામ દરાખ નાખવું નહી. ત્યાર બાદ મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો એક રતલ લેવો અને તેને એક કલઇ ભરેલા ખુનચામાં ચાળી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા સોજું કઠણ ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો બરાબર મેળવી ઠંડાં પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબતરેહ ગુંદી તણાય ત્યારે ટુટે નહી એટલો બધો ચીવટ કરીને તેનો ગોળો કરી બે ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી તેના સફાઇદાર બાર ગોળા કરવા અને તેને એવાજ આટામાં રોળીને તેમાંથી બે ગોળાને પાટીયાંની યા ઉલટા ખુનચાની ઉપર સાટો નાખીને તની ઉપર

બેઉને જુદા જુદા ઘણાજ પતળા અને એકસરખા લંબચોરસ વણીને તેમાંના એકની ઉપર છરીવડે ઘીનું પતળું પડ ચોપડીને પછી તેની ઉપર સાટો ભભરાવી પેલા વણેલા બીજા કટકાને તેની ઉપર સફાઇથી સરખો મેલી સાટો છાંટીને અવારનવાર ફેરવ્યા કરી બધેથી એક સરખો પતળો લંબચોરસ વણવો. તે પછી પેલા તૈયાર કીધેલા ખીમાના સરખા છ ભાગ કરી એ વણેલા આટાના કટકાને છરીવડે આડો બે ભાગમાં કાપીને તેના એક સરખા સમચોરસ પતળા કટકા થાય તેમ ફેરવી ફેરવીને વણયા પછી એ એક કટકાની વચમાં ખીમાનો એક ભાગ મુકવો અને તેની ફરતી ચારે બોરદુપરની બધી જગ્યા એક તસુ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંની બધી રોટલીની ઉપર ખીમાને સફાઇથી હાથવડે એકસરખી જાડાઇમાં પાંથરવો અને પેલી એક ઇંચ ખાલી રાખેલી જગ્યાની ઉપર બરાબર પાણી લગાડીને પછી પેલા વણેલા બીજા કટકાને ખીમાવાળા કટકાની ચારે બોરદુની કીનારીની સાથે સરખો ચપટ વળગાવી લઇ અંદરથી ખીમો બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સંભાળીને ફેરવી હલકે હાથે સમચોરસ રોટલી વણી એકવાર પાછી રોટલીને ફેરવીને જરા વણ્યા પછી રોટલીને સરખી સમચોરસ કરવા માટે ચારે તરફની ફરતી કીનારીને છરીવડે ઘણી સફાઇથી સેજ કાપીને કાઢી નાખવી. ત્યાર બાદ સોજી લોઢીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેમાં એક ચમચો ભરીને ઘી નાખી તે કકડે ત્યારે માહે વણેલી રોટલીને ચુંથાય નહી તેમ વચમાં સરખી મુકવી અને હેઠેનું પડ સેજ તળાય ત્યારે ભાગે નહી તેમ તવાથાવડે અળગી કરીને જરા ખસેડવી અને હેઠેનું પડ ફીકા બદામી રંગનું થાયને મોટા તવાથાવડે ફેરવી નાખી માહે બીજું જરા ઘી નાખીને ફીકા બદામી રંગની પણ મજાહની ચરેલી તળાયને કાઢી લેવી અને બેઉ પડ જો કકરાં થયલા હોય તો તેની ઉપર સોજું ઘી જરા ચોપડવું, તેથી રોટલી મજાહની નરમ થશે. તે પછી લોઢીને ચુલાપરથી ઉતારી પાડી એજ રીતે બીજી રોટલી વણીને તળવી. પણ જો બે માણસ હોય તો એક રોટલી વણવી અને બીજાંએ તળવી. તેમ કીધાથી વખત ભાગશે નહી. સોજાં એવી સાયનાં પકાવેલાં પટેટાનાં ગોસ્તની સાથે એ રોટલીને ગરમ ગરમ ખાવી, ઠંડી પડેલી સારી લાગતી નથી. પણ કદાચ ઠંડી થયલી હોય તો ખાતી વખત પાછી ગરમ કરવી.

રોટલી ઘઉંની તળેલી.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવી કરી છાપેલું છે તેમાં ઝુરા રોટલી બનાવવા લખેલી છે તેવી રોટલી બનાવવી. પછી તેને ભુંજવાને બદલે લોઢીની ઉપર જરા ઘી કકડાવીને તેમાં રોટલીના બેઉ પડ તળવાં. એ રોટલી વધારે સારી બનાવવી હોય તો રવો તથા મેદો બેઉ સરખે ભાગે લઇને તેની ઝુરા રોટલી વણવી અને ખપ જોગાં તાજાં ખડાં ભાંજી તેને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને રોટલીનાં બેઉ પડની ઉપર ચોપડીને પછી એજ રીતે એને લોઢીની ઉપર ધીમે બળતે ઘીમાં તળવા મુકવી અને એક પડ ફીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ તળાયને કાઢવી. મીઠી રોટલી પસંદ હોય તો તળીયા પછી કાઢીને તેનાં એક પડની ઉપર થોડી મેદા ખાંડ ભભરાવીને બેવડી વાળવી.

રોટલી ઘઉંની તાડીમાં.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવી કરી છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ઘરનો દળેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો ગગરો આટો આવેછે તે બેમાંનો એક જાતનો આટો અડધો રતલ લેવો અને તેમાં લખ્યા જેટલુંજ માહે વાટેલું નીમક તથા ઘી મેળવવું અને પાણીને બદલે સોજી ચઢાઉ તાડીથી આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેનો મોટો એક ચપટો ગોળો કરીને બેથી ઉઢી કલાક ઉંફમાં ઢાંકી રાખ્યા પછી આટાને પાછો મસળવો અને એ નવ રીતની રોટલીમાં ચોવડી ઘડી કરીને ચાર પડની રોટલી બનાવવા લખેલું છે તેવી રોટલી કરવી અથવા તેમાં ઝુરા રોટલી લખેલી છે તેવી બનાવીને તેમાં લખ્યા મુજબ ભુંજીને કાઢયા પછી તેમજ ખંખેરી પડ છુટાં પાડી ઘી લગાડીને બેવડી વાળવી. એ રોટલી મજાહની થાય છે.

રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનવેલી.

બનતાં સુધી ઘઉંની રોટલી બનાવવામાં આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ઘરનો દળેલો ઘઉંનો આટો, રવો તથા મેદો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનોજ ઘઉંનો આટો લેવો, પણ તેવો નહી હોય તો

પછી મીલનો દળેલો બીજા નંબરનો ઘઉંનો ગગરો આટો અથવા પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એ ત્રણમાંનો જે એક આટો હોય તેને ચાળીને અડધો રતલ લેવો. પછી ઘઉંની સાધારણ રોટલી મીલનાં પેહલાં નંબરના ઘઉંના આટાની બનાવવી હોય તો એ આટાની રોટલી ચીવટ થાય છે માટે એમાં છઠી તોળા ઘી અને અડધો તોળો વાટેલું નીમક મેળવુ અને પોચો નહી તેમજ કઠણ પણ નહી થાય તેવો એટલે એ બેની વચમાંનો વણી શકાય તેવો આટો ઠંડાં પાણીથી બાંધવો અને તેને આંગળાંનાં ટાંચાંવડે ખુબ તરેહ ગુંદી ગોળો કરીને એકથી દોઢ કલાક ઢાંકી રાખવો. ઘરના દળેલા આટામાં તેમજ મીલના બીજા નંબરના ગગરા આટામાં બે તોળા ઘી તથા ઉપર લખ્યા જેટલુંજ નીમક નાખીને ઉપલીજ રીતે એ બેમાંનો જે એક આટો હોય તેને બાંધીને એકથી દોઢ કલાક ઢાંકી રાખવો. ત્યાર બાદ એ બાંધેલા આટાની સપાટી ખડબચડી જેવી થાય છે માટે તેને પાછો જરા મસળીને સરખો કીધા પછી તેના એકસરખા સફાઇદાર બારથી ચૌદ ગોળા કરવા અને સાટા માટે બીજા થોડા ઘઉંના યા પેહલાં નંબરના મીલના ચોખાના આટાને ચાળીને તેમાં એ બંધા ગોળાને રોળવા. પછી એક સાફ થાળીને ઉલટી મેલી તેની ઉપર યા લાકડાંના ગોળ પાતળાની ઉપર એ સાટો નાખીને તેપર એક ગોળાને મુકી આંગળાથી દાબીને તેની ૦। ૪ મ જેટલી જાદી રોટલી જેવું કરીને તેની ઉપર પતળું નહી પણ કઠણ ઘીનું જાડું જેવું પડ છરીવડે ચોપડીને પછી તેની ઉપર સાટો ભભરાવવો અને બીજા એક ગોળાને એજ રીતે દાબી ચપટો મોટો કરીને ઘી ચોપડયા વગર એમજ પેલી ઘી ચોપડેલી રોટલીની ઉપર મુકીને પછી રોટલી વણવા માડવી, પણ રોટલી જરા વણાય ને તેનું હેઠેનું પડ ઉપર આવે તેમ ફેરવી નાખી પાછી વણવા માડી એજ પ્રમાંણે વારવાર રોટલીને જલદી જલદી ફેરવ ફેરવ કરીને મજાહની ઘણી પતળી સરખી ગોળ રોટલી વણવી. એમ ફેરવ ફેરવ કરીને રોટલીને વણવાનો સબબ એ કે એકજ તરફથી રોટલીને વણવા કરતાં તે ઉપરથીજ વધે છે અને તેનું હેઠેનું પડ જાડું નાનું રહી જાય છે, તેટલા માટે આએ રોટલી જે બે પડની થશે તેને તેમજ હેઠે બધી જુદી જુદી રીતથી રોટલી બનાવવા લખેલું છે તે બધીને પણ એજ રીતે ફેરવી ફેરવીને વણવી

જોઇયે. એ બધી બે ગોળાની બનાવેલી સાત રોટલી વણાય પછી હેઠે રોટલી ભુંજવા માટે હેઠે લખેલું છે તેજ પ્રમાણે ભુંજી રોટલા તૈયાર થાયને તેજ રીતે પણ એનાં બેઉ પડ છુટાં થઇ જાય નહી તેમ સંભાળથી રોટલીને ખંખેરવી.

ત્રણ ગોળાની રોટલી કરવી હોય તો ઉપર બે ગોળાની રોટલી માટે આટો બાંધવા લખ્યું છે તેજ રીતે તેટલા આટામાં તેમજ ઘી તથા નીમક ભેળીને તેમજ ઠંડાં પાણીથી આટો બાંધીને તેના અધાર ગોળા કરવા અને ઉપર બે ગોળાની સાધારણ રોટલી વણવા લખ્યું છે તેજ પ્રમાણે પણ બેને બદલે એ ત્રણ ગોળાની જરા પતળી રોટલી વણીને હેઠે રોટલી ભુંજવાની રીત લખી છે તે મુજબ એ તેમજ બીજી બધી હેઠે લખેલી રોટલીઓને પણ ભુંજવી

સોજી ચાર પડની રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર સાધારણ રોટલીમાં ત્રણ જાતના આટામાંથી જે તે એક જાતનો આટો લેવા લખ્યું છે તેમાંથી બનતાં સુધી ઘરનો દળેલો આટો લેવો અને તે નહી હોય તો પછી મીલનો બેમાંથી એક જાતનો અડધો રતલ આટો લેવો અને તે જો મીલનો પહેલાં નંબરનો હોય તો તેમાં કઠણ ઘી ત્રણ તોળા ભેળવું પણ બીજા નંબરનો અથવા ઘરનો દળેલો હોય તો તેમાં છઠી તોળા ઘી ભેળવું અને અડધો તોળો નીમકને અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને તેને આટામાં મેળવ્યા પછી ઘટે તેટલું ઠંડું પાણી નાખીને ઉપર સાધારણ રોટલીમાં લખ્યા મુજબ બાંધી ગુંદીને સેજ પોચો જેવો આટો કરી તેટલોજ વખત ઢાંકી રાખ્યા બાદ પાછો મસળવો. પણ એ રોટલી વધારે સારી કરવી હોય તો એજ રીતે પણ પાણીને બદલે ઠંડાં દુધમાં નીમક પીગળાવી ગાળીને તે ભેળીને પછી દુધેજ આટાને બાંધવો. તે પછી રોટલી મોટી કરવી હોય તો એ આટાના ચાર અને જરા નાની કરવી હોય તો પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રોળીને એમાંના એક ગોળાની ઘણી જાદી રોટલી વણી તેની ઉપર કઠણ ઘીનું જાડું જેવું પડ ચોપડાને તેની ઉપર પુરતો સાટો ભભરાવી રોટલીને બેવડી વાળીને પાછું તેની ઉપર એમજ ઘી ચોપડી સાટો છાંટીને પછી તેને પાછી બેવડી વાળવી. જેમ કીધાથી ત્રણ ખુણાંની રોટલી થશે. પણ એમજ એને રાખીને વણતાં રોટલી સરખી ગોળ થશે

નહી માટે પેલાં બાહેર નીકળેલાં ત્રણુડે ખુણાંને હથેલીવડે અંદર સરખાં દાબી દાબીને મજાહનું સરખું ગોળ કીધા પછી ઘટે તો જરા સાટો નાખીને સરખી ગોળ પતળી રોટલી વણીને હેઠે લખ્યા મુજબ ભુંજવી. એ રોટલી ચાર પડની થશે પણ એને ઘણાં પડની બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ ઘી લગાડીને ચોવડી ઘડી કીધા પછી તેની ઉપર પાછું ઘી ચોપડીને સાટો છાંટવો અને પેલાં ત્રણુડે ખુણાંને હથેલીથી અંદર દાબી લેવાને બદલે રોટલીની ઉપર વાળીને ત્રણુડે ખુણાની અણીને વચમાં અકેકની ઉપર જરા અથડાવીને મુકીને સરખું ગોળ કીધા પછી તેની સેજ જાદી જેવી રોટલી વણવી.

ઘણાં પડની ઝુરા રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર સોજી ચાર પડની રોટલી લખી છે તે મુજબનાં બાંધેલા આટાના આઠથી દસ ગોળા કરવા અને તેમાંનાં બે ગોળાની સેજ પતળી એકસરખી બે રોટલી ગોળ વણીને તેમાંની એકની ઉપર કઠણ ઘીનું જાડું જેવું પડ ચોપડી તેની ઉપર સાટો ભભરાવીને પેલી બીજી રોટલીને ઘી ચોપડયા વગર એમજ તેની ઉપર સરખી મુકીને પછી તેની ઉપર ઘી ચોપડી પુરતો સાટો ભભરાવીને બેવડી વાળી તેની ઉપર પાછું એમજ ઘી લગાડી સાટો ભભરાવીને તેને બેવડી વાળવી, તેથી ત્રીકોણ રોટલી થશે તેનાં ખુણાંને પણ ઉપર ચાર પડની રોટલીમાં લખ્યા મુજબ અંદર હથેલીવડે દાબી લીધા પછી ઉપર બે પડની રોટલીમાં વારંવાર પડ ફેરવીને વણવા લખ્યું છે તેજ મુજબ ફેરવ ફેરવ કરીને આએ રોટલી સેજ જાદી જેવી અને મજાહની સરખી ગોળ વણીને એજ રીતે બાકીના બધા ગોળાઓની રોટલી વણવી.

ઝુરા રોટલી બીજી રીતે બનાવવી હોય તો ઉપર પહેલી ઝુરા રોટલીમાં લખ્યા પ્રમાણે તેટલોજ આટો બાંધીને તેના ચાર પાંચ ગોળા કરી તેમાંના એકની પતળી જેવી રોટલી વણીને તેની ઉપર કઠણ ઘી એમજ ચોપડી પુરતો સાટો ભભરાવવો. પછી એ રોટલીને સાંમસામી બે બોરદુપરથી ચોથા ભાગ જેટલી ઉપર વાળવી, જેમ થયાથી વાળેલા બેઉ ભાગના છેડાઓ અકેક સાથે અથડશે. તે પછી તેની ઉપર પણ પાછું એમજ ઘી ચોપડીને સાટો છાંટવો અને રોટલીના એ વાળેલા બેઉ ભાગ અંદર દબાય તેવી રીતે રોટલીને બેવડી વાળી લઇને પછી એ વાળેલા ભાગ અંદર દબાય

તેવી રીતે પાછું વાળીને બેવડું કરવું. જેમ કીધાથી ચાર ખુણાંના નાના ગોળા જેવું થશે, તે ખુણાંને પણ ઉપર ચાર પડની રોટલીમાં લખેલી રીતે હથેલીવડે અંદર દાબી લઇને સફાઇદાર ગોળો કરવો. પણ એ રોટલીને લગાડેલું ઘી વધારે હોવાથી બોરડુ પરથી તે બાહેર નીકળી પડે છે માટે તેમ થાય તો તે ભાગને સાટામાં દાબી દઇને પછી પેહલી ઝુરા રોટલીનીકાની એ રોટલી વણવી

સમોસા માટે રોટલી બનાવવી હોય તો તેમાં બીજો કોઇ નહી પણ મીલનો પેહલાં નંબરનોજ ઘઉંનો આટો લઇ તેને ઉપર મુજબ ઠંડાં પાણીથી બાંધીને ઉપર લખેલી બીજી ઝુરા રોટલીનીજ કાની પણ જેટલી નાની રોટલી જોઇતી હોય તેટલીજ આએ રીતે વણવી.

સાત પડની રોટલી કરવી હોય તો ઉપર સોજી રોટલી બનાવવા લખેલું છે તે મુજબનો અડધો રતલ આટો બાંધીને તેના ચાર ભાગ કરવા અને તે અકેક ભાગના એક સરખા નાના સાત ગોળા કરી તે દરેકની સેજ જાદી રોટલી વણી તેની ઉપર કઠણ ઘી પુરતું ચોપડી પુરતે સાટો ભભરાવીને એ બધી રોટલીઓને અકેકની ઉપર સરખી ગોઠવીને ચોડ કરી છેક છેલ્લી સાતમી રોટલીને ઘી લગાડયા વગર એમજ અમથી મુકવી અને એનાં પડ નાનાં મોટાં થાય નહી માટે ઉપર લખ્યું છે તેજ રીતે પણ વધારે જલદી જલદી પડ ફેરવીને સેજ જાદી સફાઇદાર મોટી ગોળ રોટલી વણવી.

બાંધેલા આટાની વીટ કરીને તેની રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબના પેહલાં નંબરના મીલના ઘઉંના અડધો રતલ આટાને ઉપર સોજી રોટલીમાં લખ્યા પ્રમાણે ઘી તથા નીમકનું પાણી નાખી બાંધીને રાખ્યા પછી તેના સરખા ચાર ગોળા કરી પાતળા યા ઉલટા ખુનચાની ઉપર સાટો નાખીને તેની ઉપર અકેક ગોળાનો પતળો લંબચોરસ ટુકડો વણી તેની ઉપર કઠણ ઘીનું સેજ જાડું પડ ચોપડી સાટો છાંટીને તેનો ગોળ વીટો થાય તેમ કઠણ વીટાળી લાંબુ રોળ કરી તેને ખેંચીને વધારે લાંબુ અને હાથની વચલી આંગળી જેટલું પતળું કીધા પછી એક છેડાપરથી તેના બધા આંટા અથડેલા આવે તેમ વચોવચથી ગોળને ગોળ ચકરડાં જેવું એટલે ગોળ ઢબણ જેવું થાય તેમ વીટાળીને પછી બાહેરના છેડાને

બરાબર દાબી દઈને સરખું ગોળ ચપટું કરીને પછી બધા આટા છુટા પડે નહી તેમ સંભાળથી મજાહની સરખી ગોળ રોટલી વણવી.

અડધો રતલ યા તેથી પણ વધારે આટાની એકેક છુટી છુટી રોટલી વણતાં ઘણો વખત લાગે છે માટે એકજ વખત સામટું વણીને રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર લખેલી રીતે આટો બાંધીને કથરોટ યા મોટા ખુનચાને ઉલટો મેલીને તેની ઉપર યા મોટાં પાટીયાંની ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને તેની ઉપર એ બાંધેલા આંટાનો એકજ મોટો પતળો રોટલો વણી તેની ઉપર કઠણ ઘીનું જાડુ જેવું પડ ચોપડી તેપર સાટો છાંટીને પછી તેનો મોટો ગોળ વીટો વીટાળી લઈ નાની મોટી જેવી રોટલી કરવી હોય તે મુજબ તેના હીસાબ સરના ગોળા કાપી કાપેલો એક છેડો હેઠે અને બીજો ઉપર રહે તેમ સાટો છાંટીને તેની ઉપર મુકીને તેની મજાહની સરખી ગોળ રોટલી ઉપર લખ્યા મુજબ ફેરવી ફેરવીને સરખી વણીને ભુંજવી.

ઉપર લખેલી કોઈ પણ રોટલીને ભુંજવા માટે ઠીકરાંને ઘણું ઘસી સોજું ઉજાળીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે બરાબર ટપે પછી ધોતાં કપડાંના નાના કટકાનો કુચો કરી તેવડે ઠીકરાંની ઉપર જરા ઘી લગાડી,ઘસીને લુછી નાખ્યા પછી બીજું સેજ ઘી ચોપડીને હેઠે ધીમું બળતું રાખીને ઠીકરાંપર એક રોટલી નાખવી, એમ પેહલે એક વખત ઠીકરાંને ઘી લગાડયાથી પછી ભુંજાતી વેળા રોટલી ઠીકરાંને વળગીને ચુંથાતી નથી. કોઈ લોક ચોખાની રોટલીનીકાની ઘઉંની રોટલીને પણ ત્રણ વખતજ ફેરવીને ભુંજે છે માટે ગમે તો ઘઉંની રોટલીબી તેમ ભુંજવી અને મરજી પડે તો ઠીકરાની ઉપર રોટલી નાખ્યા પછી તે બરાબર ભુંજાય તેટલા અરસામાં જલદી જલદી ઉપરા સાપઉ એટલે બધી મળીને દસ બાર વખત ફેરવવી અને હેઠેનું પડ જ્યાંથી કાચું જેવું રહેલું લાગે તે તરફથી ઉપરની બોરડુપર તવાથાવડે રોટલીને દાબવી અને રોટલી બરાબર ભુંજાયને તવાથાથી આખી રોટલીની ઉપર જરા ઘી ચોપડીને પડી તવાથાવડે ફેરવી નાખી બીજે પડે પણ એમજ ઘી લગાડયા પછી ઘી પીગળાવા માટે રોટલીને પાછી એકવાર ફેરવીને પછી જરા વારે તવાથાથી ઉંચકીને એક રકાબીમાં સોજું ધોતું કપડું પાંથરીને તેની ઉપર રોટલીને ઉભી રાખી બેઉ હથેલીવડે બેઉ બોરડુપરની કીનારી પકડી વચમાંની રોટલીને જાણે કુચો કરે તેમ કરવી, પણ એ રીતે રોટલીને

ડુચવતાં ઉપર લખેલી કોઇ પણ રોટલીનાં પડ ચુંથાય યા ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને એમ ખંખર્યા પછી રોટલીને બેવડી વાળીને કપડાંમાં વીટાળી લઇ એ રીતે બધી રોટલી ભુંજવી. આએ રીતે રોટલીને સેજ દાબીને ડુચો કરવાનું કારણ એ કે તેથી તેના પડ છુટાં પડે છે, કોઈ લોક રોટલી ભુંજાયા પછી તેનાં બેઉ પડે ઠીકરાંપરજ ઘી ચોપડતાં નથી પણ ભુંજાયલી રોટલીને કાઢી તેને ખંખેરી ડુચવીને પડ છુટાં પાડયા પછી તેનાં એક પડની ઉપર ઘી ચોપડી એ ભાગ અંદર દબાય તેમ રોટલીને બેવડી વાળે છે. દરેક રોટલી ભુંજવા અગાઉ ઠીકરાંને કપડાંથી બરાબર લુછી સાફ કરીને પછી ભુંજવા માટે તેની ઉપર રોટલી નાખવી, અને રોટલીની ઉપર સાટો વળગેલો હોય તેને તેમજ રોટલીનું પડ ફેરવતી વેળા ઠીકરાં પર વળગેલા સાટાને પણ કપડાંથી પખોડી કાઢવો. રોટલી મીઠી પસંદ હોય તો ભુંજાયલી રોટલીને ખંખેરીને પડ છુટાં પાડયા પછી અંદરના ભાગ ઉપર થોડી મેદા ખાંડ ભભરાવીને બેવડી વાળવી. બાફેલી રોટલી બનાવવી હોય તો પટેટાનું યા કોઇ પણ તરકારીનું ગોસ્ત યા મરઘી ચુલે ચરયા પછી તેમાં થોડી ગ્રેવી હોય ત્યારે ભુંજયા વગરની કુરા રોટલીને તપેલીનાં પકવાંનની ઉપર મુકીને ઢાંકણ ઢાકવું. ગોસ્ત યા મરઘી તૈયાર થશે તેટલાં એ રોટલી પણ બફાઇ રેહશે. એ બાફેલી રોટલી ગરમ ગરમ ખાવામાં ચીકન પાઇના હેઠેના પોચા ક્રસ્ટ જેવી ઘણી મજાહની લાગે છે પણ રેહવા દીધાથી ઠંડી પડી સુકી થયલી સારી લાગતી નથી.

હમેશ ઘઉંની બધી રોટલી વણુતી વેળા તેની ફરતી કીનારી બાગે યા ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી વચમાંની રોટલીના કરતાં ઘણી પતળી વણવી જોઇયે. કારણ જાદે કીનારી ભુંજતી વેળા બરાબર ચરતી નથી પણ કાચી રહે છે.

કોઇ લોક આટામાં ઘી ભેળવાને બદલે આડઘા રતલ આટામાં તદનજ સોજું અને તાજું સેજબી વાસ વગરનું ઘણું ચોખ્ખું મીઠું તેલ (ડૅજર્ટસ્પુન) નાના બે ચમચા ભેળીને પછી ઉપર મુજબ બાંધીને તેની રોટલી બનાવે છે, પણ સમોસા માટે રોટલી કરવી હોય તેમાં તો ઘીજ નાખવું, તેલ લેવું નહી.

રોટલી ઘઉંની પેચદાર હેદરાબાદની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો સોજો તાજો ઘઉંનો આટો સવા રતલ લઇ તેને ચાળીને તેમાંથી સાટા માટે ૦। રતલ જુદો રાખવો અને બાકીના એક રતલ આટામાં તાજાં બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને તે બરાબર મેળવ્યા પછી એક તોળા નીમકને અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં ભેળી ઘટે તેટલું બીજું ઠંડું પાણી લઇને સેજ કઠણ આટો બાંધી તેને ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ પાછો બરાબર મસળીને તેના પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રોળી મોટા સાફ પાતળાની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર પતળી રોટલી વણીને તેની ઉપર કઠણ ઘી જાડું જેવું ચોપડીને તે પર સાટો ભભરાવવો. પછી એ રોટલીની વચોવચમાં આગળી ખોસી ત્યાંથી આટાને બોગદુપર કરીને દોહઢીયાં કરતાં સેજ નાનો એક ગાળો કરીને પછી એ ગાળા તરફથી રોટલીને ઉપરની બોગદુપર ફરતી ગોળને ગોળ ખેંચીને એવી રીતે સરખું વીટાળતાં જવું કે તેથી વચમાંનો ગાળો આસ્તે આસ્તે મોટો થતો જશે અને આખી રોટલીની કીનારી સુધી એમ વીટળાશે ત્યારે એ વીટો મોટાં ગોળ ચકરડાં જેવો થશે. પછી પેલા ૦। રતલ જુદા કાહેલા આટાને એક થાળીમાં જાદો પાંથરીને એ ગોળ વીટાને ઉંચકીને તેમાં બરાબર રોળીને પછી અંદરથી ઉંચકી લઇને એક તરફથી તોડી નાખીને લાંબો વીટો કરી તેનાં એક છેડાને ડાબા હાથનાં આંગળાં તથા અંગોઠાવડે પકડી જમણા હાથથી પણ એમજ પકડીને વીટો તુટી જાય નહી તેની સંભાળ રાખીને ખેંચતાં જઇ આખા વીટાને હાથના અંગોઠા જેટલો જાદો કરવો. તે પછી પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેપર એ વીટાને મેલીને પૈડા જેવું ગોળ થાય તેમ વીટાને એક છેડેથી ગોળને ગોળ પણ બધા આંટા અકેક સાથે બરાબર અડકેલા રહે તેવી રીતે સફાઇથી વચમાથી વીટાળવા માંડી એ પ્રમાણે અડધાની જરા ઉપર જેટલો વીટો વીટળાય પછી બીજા છેડા તરફથી પણ એજ રીતે વીટાળવા માંડવું અને એ ચકરડું પહેલાં વીટાળેલા ચકરડા કરતાં જરા નાનું થશે તેને પેલાં મોટાની ફરતી કીનારી જરા ખાલી રાખીને બાકીના બધા ભાગની ઉપર થોડું ઘી ચોપડીને તેની ઉપર જરા સાટો છાટી બેઉ ચકરડાંને અકેક

સાથે જોડાયલાંજ રાખી નાનાં ચકરડાંનો આંટો ઉલટાઇ જઇને ચુંથાય નહી તેમ પેલાં મોટાંની ઉપર સફાઇથી સરખું મુકીને પછી હથેલીથી જરા દાબીને સેજ ચપટું કરી એ રીતે બાંધેલા આટાના બાકીના બધા ગોળાને કરવું. ત્યાર બાદ એ વીટાના બનાવેલા એક ગોળાને પાટલા ઉપર આટો નાખીને તેની ઉપર રોટલીને વણવા માંડવી. પણ રોટલીને સેજથી વધારે વણવી નહી, વણવા માટે તેની ઉપર વેલણને જરા ફેરવી ઘણી સેજ વણાય તેવી રીતેજ ફેરવી નાખીને પાછી એમજ જરા વણવી. એ રીતે જરા વણતાં જવું અને એમ વારંવાર પડ ફેરવ ફેરવ કરીને રોટલીને વણવી, એકજ તરફથી સેજથી વધારે વણવી નહી, પણ રોટલીની વચમાનો ભાગ તેની જગ્યા ઉપર વચમાંજ રહે તેમ રાખીને મજાહની સરખી ગોળ અને પતળી વણીને સોજી રકાબીમાં મુકી એ રીતે વીટાના બનાવેલા બીજા ગોળાઓની રોટલીઓ વણીને એકેકપર મુકવી. તે પછી તદન સોજી લોઢીને ચુલા ઉપર ધીમે બળતે મેલી ગરમ થાયને ધોતાં સફેદ કપડાંનો ખાટાં લીંબુ જેટલો ડુચો કરી તેને ઘીમાં બોળીને તેનેથી લોઢીને ઘસીને લુછી એ રીતે બીજી ત્રણેક વખત. ઘી લગાડીને લોઢીને લુછી બરાબર સાફ કરવી કારણ એમ સાફ કીધી નહી હોય તો પેહલી રોટલી ભુંજાતી વેળા લોઢીની ઉપર વળગી જઇને ચુંથાય છે અને કાગાં ડાઝ્યાં પડે છે. ઉપર મુજબ લોઢીને સાફ કીધા પછી હેઠેનું બળતું ઘણુંજ ધીમું રાખવું અથવા ઘણા પુરતા અંગાર ચુલામાં રાખવા, પછી લોઢીની ઉપર બે ચમચી જેટલું ઘી તવાથાવડે નાખીને તે આખી લોઢીને ચોપડવું અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર રોટલી નાખવી. પણ રોટલીને એમજ રાખી મુકવી નહી, જરા વારમાંજ તવાથાથી ફેરવી નાખી એ રીતે ઘડી ઘડી ઘી પુરતાં રહી રોટલીને ઘણો વાર એકજ તરફ ભુંજાવા દેવી નહી પણ ઉપરાસાપરી ફેરવ્યાજ કરવી અને કાચી રહે નહી પણ બરાબર ભુંજાયને કાઢીને મોટી રકાબીમાં ઉભી પકડીને તેના આંટા છુટા પડી જાય નહી તેમ સંભાળથી સાંમસાંમી બેઉ હથેલીવડે વચમાં ડુચો કરે તેમ દાબીને જરા ખંખેરવી. જેમ કીધાથી રોટલીનાં બધાં પડ છુટા પડશે. તે પછી તેની ઘડી કીધા વગર એમજ ધોતાં નરમ સફેદ કપડાંની ઘડીની વચમાં મુકીને પછી બાકીની બધી રોટલી એજ રીતે વણી ઘીમાં ભુંજી એકેકપર ચોડ કરીને મુકવી.

ગમે તો લોઢી ઉપર એમ ઘી નાખીને ભુંજવાને બદલે લોઢીને ઘી લગાડીને સાફ કીધા પછી તેની ઉપર ઉપલીજ રીતે પણ ઘી નાખ્યા વગર ભુંજવી અને ભુંજાવા આવે ત્યારે એક પડની ઉપર તવાથાવડે સેજ વધારે ઘી ચોપડીને પછી જરાવારે તેને ફેરવી નાખીને બીજાં પડ ઉપર પણ એમજ ઘી ચોપડીને તેને પણ ફેરવી નાખીને પછી જરાવારે કાઢી લઇ ઉપલીજ રીતે પડ છુટાં પાડવાં. ઉપલી રીતે હૈદરાબાદમાં એ રોટલી બનાવે છે, પણ ઇંડા ભેળીયા પછી આટામાં સોજું ઘી બે તોળા મેળવીને પછી આટો બાંધ્યાથી રોટલી ચીવટ નહી પણ મજાહેની નરમ થાય છે. પણ એ બેઉ રીતે બાંધેલા આટાની રોટલી ગરમ ગરમ ખાવી, સેજબી ઠંડી થતાં તેનાં પડ ફીસાઇ જાય છે અને તે રોટલી સારી લાગતી નથી.

રોટલી ચોખાની.

રંગુનનો હલવો નામના ઘણા સફેદ ચોખા આવે છે તેનો આટો, યા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો અથવા પતની ચોખાનો આટો, એ ત્રણમાંથી જે એક જાતના આટાની રોટલી કરવી હોય તે ખપ જોગો લઇ તેને કલઇ ભરેલી સાફ કથરોટની અંદર ચાળીને ઢગળો કરીને તેની વચમાં મોટો ખાડો કરી તેની ફરતી ગોરદુના આટાની પાળ જેવું રાખવું. પછી ત્રાંબાની કીટલીમાં ઉનારન માટે પાણીને ચુલે બળતે મુકવું અને તે કકડીને ખુબ જોશ આવી અંદરથી પાણી ઉકળવાનો આવાજ સંભળાય અને માહે પાણી ખુબ ઉછળે ત્યારે કીટલીને ઉતારીને આટાની વચમાંનો ખાડો એ પાણીથી કીનારી સુધી ભરાય તેટલું તેમાં રેડીને એક બે મીનીટ પછી પેલી આસપાસની પાલના આટાને તવાથાવડે પાણીમાં નાખી બધો બરાબર મેળવી દેવો અને પાણી ઓછું લાગે તો બીજું પાણી જરા રેડીને તે મેળવવું, પણ તેમ કરતાં પાણી વધારે પડીને આટો પોચો થાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી બેઉ હાથવડે આટાને મસળીને મેળવી બટે તો હાથને ઠંડું પાણી જરા લગાડતાં જવું અને રોટલી થાપી શકાય તેટલો પણ પોચો જેવો આટો બાંધીને ખુબ તરેહ ગુંદવો. કારણ આટો જેમ ગુંદાય છે તેમ રોટલી સારી થાય છે. પછી એ આટાનું મોટાં જાડાં રોળ જેવું કરી રોટલી જેટલી નાની મોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે તેમાંથી એકેક ગોળા જેટલો કાઢીને તેનો સફાઇદાર ગોળ ગોળો કરી તેને પુરતા

સાટામાં રોળાને પછી દાબીને ચપટો કરી બેઉ હાથનાં આંગળાંવડે ફેરવી ફેરવીને હાથમાંજ અડધી ઈંચ જેટલું જાડું કીધા પછી કથરોટની અંદર અથવા સપાટ તળાયાંના ખુનચાને ઉલટો મુકીને તેની ઉપર અથવા સફાઈદાર ગોળ પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર મુકી હથેલીવડે ગમે તેટલી પતળી, સેજ ભરેલી યા જાદી જેવી જોઈતી હોય તેવી સરખી ગોળ રોટલી થાપવી અને સાફ ઠીકરાંને મધ્યમ બગતે ચુલે મુકી તે બરાબર ગરમ થાયને રોટલીનું થાપેલું ઉપરનું પડ પેહલે ભુંજાય અને સાટો વળગેલું હેઠેનું પડ ભુંજાતી વેળા ઠીકરાંમાં ઉપર રહે તેમ રોટલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઠીકરાં ઉપર નાખીને તેનાં ઉપરનાં પડ ઉપરનો તેમજ ઠીકરાં ઉપર પડયો હોવ તે બધો સાટો સાફ કપડાંથી પપોડીને કાઢી નાખ્યા પછી હેઠેના પડને બરાબર ચેરવવું નહી પણ જરા વારમાંજ તવાથા-વડે રોટલીને ફેરવી નાખવી. પણ રોટલી ફેરવ્યા પછી જે પડ ભુંજાય છે તેજ પડ હમેશ જાડું હોય છે તેટલા માટે પતળી યા જાદી જેબી રોટલી હોય તેનું એ જાડું પડ ચેરવ્યા પછીજ રોટલીને બીજીવાર ફેરવવી એને જલદી ફેરવી નાખવી નહી. એ જાડું પડ બરાબર ચરે છે તોજ પછી રોટલી મજાહની ફુલે છે અને એ પડ ચેરવ્યા વગર ફેરવી નાખેલી રોટલી પછીં ઉપસીને મજાહની ફુળતી નથી. તેટલા માટે જાદી યા પતળી જેબી રોટલી ઠીકરાંપર ભુંજાતી હોય તેનું એ પડ ચરીને જ્યારે રોટલીની આખી સપાટીની ઉપર છેટે છેટે જરા જરા ભાગ ઉપસીને ફોફૈયાની કાની થાય ત્યારેજ જો રોટલીને ફેરવી હોય તો તે મજાહની ઉપસીને આખી ફુળી આવે છે તેમ ફુળે પછી તુર્તજ તવાથાથી કાઢી લઇને ત્રાંબાની આળગુંમા ધોતું મલમલનું કપડું પાંથરીને મુકી એજ રીતે બીજી બધી રોટલી બનાવવી. પણ દરેક રોટલી ભુંજતી વેળા ઠીકરાંને લુછીને તે પર રોટલી નાખીને પછી તેની ઉપરનો સાટો કપડાથી પપોડીને પછી ઉપર મુજબ બધી રોટલી ભુંજવી. કઠણ આટાની રોટલી બરાબર થાપી શકાતી નથી અને વળી તે ભુંજાયાથી સુકી થઇ જાય છે માટે હમેશ રોટલીનો આટો જરા પોચોજ બાંધવો, તેમજ ઘણા આટાની રોટલી કરવાની હોય ત્યારે વખત ઘણો લાગે છે અને તેમ થતા પેલો પોચો બાંધી રાખેલો આટો પણ સુકો થતો જાય છે, માટે તેમ થાય ત્યારે એ બાંધેલા આટાના

રોળની ઉપર અવારનવાર હાથને ટંડાં પાણીમાં ભીનવીને તે ફેરવવો અને તેની ઉપર કઠણ પોપડી થાય છે માટે ગોળાનો આટો કાઢી તેને પાછો બરાબર મસળીને પછી ગોળો કરીને રોટલી થાપવી. પહેલી ભુંજાયલી રોટલી ચાળણીમાં મુકેલી હમેશ બાફ લાગ્યાથી પસરી જાય છે. જેમ ચરીયા વગરની કાચી રોટલીને ફેરવ્યાથી તે ફુળતી નથી તેજ પ્રમાણે ભાગેલી યા ફાટેલી રોટલી ચેરવેલી હોય છે તોય તે પણ ફુળતી નથી, તેટલા માટે હમેશ ઉપર લખ્યા મુજબ રોટલી બરાબર બનાવવી જોઇયે એમ કહે છે કે બે ટીપરી આટો હોય તો તેમાં કઠણ ઘી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી તેમાં ઘણું બરાબર મેળવીને પછી ઉનારનનું પાણી કકડાવતી વેળા તેમાં ત્રણ ચમટી નીમક નાખીને તે પાણીથી આટો બાંધીને બનાવેલી રોટલી પોચી થાય છે. જો રોટલી થાપતાં આવડતું નહી હોય તો પછી ઉપર મુજબનાં બાંધેલા આટાના ગોળાને પુરતા સાટામાં રોળીને પછી વેળણને આટો વળગે નહી માટે પાતળાની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર હલકે હાથે વેળણથી રોટલી વણીને ઉપર મુજબ તેને ભુંજવાથી એ રોટલી પણ સારી થાય છે. વાસી રોટલીને બેઉ પડે ટંડું પાણી જરા ચોપડીને ઠીકરાં ઉપર ગરમ કીધેલી રોટલી પાછી તાજી જેવી પોચી થાય છે. ખીચાની રોટલી કરવી હોય તો રંગુનના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો આટો જે તે એક જાતનો ચાળીને અડધો રતલ લેવો અને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પોણો શેર પાણી રેડી તેમા ત્રણ ચમટી નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને ઉનારનનાં પાણીની કાંની એમાં ખુબ તરેહ જોશ આવે ત્યારે ઉંઘાડીને અંદર બધો આટો એકઠોજ નાખી ચમચથી સારીકાની મેળવી દઇને પાછું એકુ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉતારીને એ ખીચીને કથરોટ યા ખુનચામા કાઢવી. અને ખીચી હાથને વળગે છે માટે તેની ઉપર કોરડો આટો જરા છાંટતા જઇ ખુબ તરેહ ગુદીને પછી ગોળા કરી હેઠે તેમજ ઉપર પુરતો સાટો નાખીને ઉપર લખ્યા મુજબ એની રોટલી થાપવી અથવા વેળણથી વણવી. એ રોટલી થાપવાની જરા મહેનત પડે છે પણ થાપતાં રોટલી ભાગતી નથી. એ ખીચાની રોટલી ઘણીજ પોચી અને તદન સફેદ થાય છે માટે કાચી રહેલી સમજવું નહી. કારણ કકડતાં પાણીમાં આટો પહેલેથીજ બફાઇને ખીચી ચરી જાય.

છે, કાચી તો રેહેજ નહી. જો એ બીચીની રોટલી વધારે આટાની કરવી હોય તો આટો વધારે હોય તેને માટે ઉપલેજ હીસાબે પાણી વધારે લઇને કકડાવવું, તેમાં સેજબી વધઘટ કરવું નહી. કારણ હીસાબ કરતાં સેજબી વધુ પાણી હોય છે તો તેથી બીચી પતળી થઇ જાય છે, તેમજ વળી ઓછું પાણી લીધાથી આટો બફાતો નથી, તેટલા માટે ઉપલેજ હીસાબે બધું લેવું જોઇયે. કાચાં ઠંડાં પાણીથી આટો બાંધીને કીધેલી રોટલી પણ સારી થાય છે અને એ બીજે દાહડે વાસી ખાધામાં તો મજાહની કોપરાં જેવી લાગે છે. પણ એને વાસ્તે બીજો કોઇબી આટો નહી પણ મીલનો પહેલાં નંબરનોજ સાજો ચોખાનો આટો લેવો અને તેને ઠંડાંજ પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદી ઘટે તો બીજું પાણી લઇને પોચો કરવો, સેજબી કઠણ કરવો નહી. તે પછી ઉપર લખેલીજ રીતે પણ એની જરા જાદી અને મોટી રોટલી થાપવી, પતળી કરવી નહી. અને ઉપલીજ રીતે ભુંજવી. જેને રોટલી કરતાં બરાબર આવડતું હોય છે તેને હાથે એ ઠંડાં પાણીએ બાંધેલા આટાની રોટલી ઘણી સારી થાય છે.

રોટલી ચોખાની દુધમાં બનાવેલી. (દશમી.)

મીલના પહેલાં નંબરના ચોખાના એક રતલ આટાને કલઇ ભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં આળા ઢગળા કરીને પછી તેની વચમાં સરખો ખાડો કરીને આટાની ફરતી પાળ જેવું રાખવું. તે પછી ભેળ વગરનું સાજું તાજું ભેસનું હડી પાશેર દુધ પાશેરાના માપથી ભરીને લેવું અને તેમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળી કપડાથી એક સાજી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે ઉંધાડું મુકવુ અને તેમાં બરાબર એક કકરો આવેને ઉતારીને તુર્તજ પેલા આટાના ખાડામાં થોડું નામી બાકીનાંને આસપાસના બધા આટાની ઉપર પડે તેમ બધે સરખું ફરતું રેડવું. કારણ એમ રેડીયાથી કકડતા દુધમાં બધો આટો બફાશે અને એકજ તરફ રેડાય તો બાકીનો આટો કાચોજ રહેશે. એમ દુધ રેડયા પછી તવાથાવડે આટાને બરાબર મેળવીને બાંધી ગોળો કરીને ખુબ તરેહ મસળવો. એટલાંજ દુધમાં આટો બરાબર થાય છે પણ કદાચ જો રોટલી થપાય તેટલો નરમ આટો થયો હોય નહી તોજ બીજુ

સેજ દુધ નાખી મસળીને બરાબર તેવો કીધા પછી આટાનું રોળ કરીને ઉપર રોટલી ચોખાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટાના ગોળા કરીને પાતળાની ઉપર સાટો નાખી ગમે તેટલી મોઠી નાની રોટલી થાપીને તેજ રીતે એ રોટલીને ભુંજવી. પણ થોડો વખત રહેતાં આટાનાં રોલની સપાટી ખડબચડી થાય છે માટે દરેક ગોળાના આટાને પાછો બરાબર મસળી સરખો કરીને પછી રોટલી થાપવી. એ ભુંજાયલી રોટલી ગરમ હોય ત્યારેજ અકેકપર ગોઠવીને ચોડ કીધાથી બાફ લાગીને બધી પસરી જાય છે, તેટલા માટે ધોતાં કપડાં-પર રોટલીઓને છુટી છુટી વખાતી મુકવી અને ઠંડી થાયને ચોડ કરીને મલમલનાં ધોતાં કપડાંમાં વીટાળવી. ઉપર મુજબ પણ ઠંડાં દુધથી આટો બાધીને હીંદુ લોક રોટલી કરે છે તેને તેઓ દશમી કહે છે.

રોટલી જુવાર, બાજરી અથવા મકાઇની.

કોઇ લોક નરી બાજરીનાજ આટાની રોટલી બનાવે છે પણ કહે છે કે એમથી બાજરી ખાવામાં ગરમ છે માટે બીજાંઓ એક ભાગ બાજરીમાં તેટલાજ પતની ચોખા ભેળી તે દલાવીને તેનો આટો લેય છે. માટે એ બેમાંથી જે એક આટાની રોટલી કરવી હોય તેને ચાળણીથી ચાળવો. પછી રોટલી જાદી મોટી બનાવવી હોય તો તેને માટે બધોજ આટો સામટો એકઠો બાંધવો નહી પણ રોટલી જેટલી મોઠી બનાવવી હોય તે પ્રમાણે અકેક રોટલીને, આટો જુદો જુદો ઠડાં પાણીથી અથવા ઉનારનનું પાણી કરે છે તેવાં પાણીથી જરા કઠણ જેવો બાધી તેને હથેલીથી ખુબ તરેહ મસળીને પછી તેના ફારફુટ વગરનો મજાહનો સફાઇદાર ગોળો કરવો, અને એ રોટલી બનતાં સુધી તો બેઉ હાથની હથેલીને જરા પાણી લગાડતાં જઈ તેની વચમા ગોળો મુકીને આપણને ફાવે તેવી રીતે રોટલીને ફેરવ ફેરવ કરીને મજાહની સરખી ગોળ આસરે એક પુંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી અને વધારે જાદી જોઇયે તો અડધી પુંચ જાદી રોટલી થાપવી. પણ એમ થાપતાં આવડે નહી તો પછી લાકડાંના નાના ગોળ પાતળાની ઉપર જરા ઘટ ધોતાં સફેદ પોચાં કપડાંનો ચોખંડો કટકો મુકી તેની ઉપર ઠંડું પાણી જરા લગાડીને પછી એ કટકાની વચમા બાંધેલા આટાનો ગોળો મુકવો. પણ એ

રોટલીને કપડાંની ઉપર હાથવડે ફેરવીને થાપી શકાતી નથી માટે પાતળાનેજ ફેરવ્યા કરીને આંગળાંથી નહી પણ હથેલીને જરા પાણી લગાડી તે વડે મજાહની બધેથી એક સરખી ઉપર મુજબ ગમે તેટલી જાદી અને સરખી ગોળ રોટલી થાપવી. ઉપર મુજબ એ રોટલી થપાય તેટલાં માટીનાં ઠીકરાં આવે છે તેવુંજ ઠીકરૂં બનતાં સુધી લઇ તેને સોજ્જું કરી પુરતા ઇંગાર સગડીમાં ભરીને તેની ઉપર અથવા ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પણ જો એવું ઠીકરૂં નહી હોય તો પછી સાધારણ ઠીકરૂં મુકવું અને બેઉ હથેલીથી થાપેલી રોટલી હોય તેને એમજ ઠીકરાં ઉપર નાખવી પણ કપડાપર થાપેલી રોટલી તેની પરથી એમજ ઉપાડી શકાતી નથી માટે તેને તો કપડાં સાથેજ સરખી ઉચકીને કપડું ઉપરની બારદુપર રહે અને રોટલી ઠીકરાંને લાગે તેમ કપડાં સાથેજ ઠીકરાં ઉપર મુકવી અને રોટલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપરનું કપડું તેનેથી છુટું પાડીને કાઢી લેવું. પછી હેઠેનું પડ ભુંજાય ત્યારે રોટલી ચુંથાઇને પોપડી નીકળે નહી તેમ હલવેથી તવાથાની ધારે અળગી કરીને ફેરવવી અને એજ પ્રમાણે બીજું પડ ભુંજાયને પાછું ફેરવીને પછી હલકે હાથે રોટલીને ઉપરથી દાબીને પછી જરાવારે કાઢી એક મોટી ગલેલની હેઠે ઘણા સેજ ઇંગાર છુટા છુટા મુકીને તેની ઉપર રોટલી મેલી થોડીવાર રહીને પડ ફેરવવું. એમ રોટલીને પાછી ભુંજવાથી તે અંદરથી પણ મજાહની સરશે. એ દરેક રોટલી બનાવતી વેળાજ તે એકેકનો આટો જુદો જુદો બાંધવો જોઇયે છે. તેટલા માટે રોટલી ભુંજવા મુકયા પછી બીજાં માણસે ઉપર મુજબ બીજી રોટલી માટે આટો બાંધવો અને તેને એજ રીતે બનાવીને ભુંજવી. ચોખાની સાધારણ રોટલી બનાવ્યેછ તેમ બાજરીના આટાની પણ ઉનારનનું પાણી નાખીને બનાવવી હોય તો ચોખાના આટાની માફક એ બાજરીનો આટો બધો સાંમટોજ બાંધી તેજ મુજબ સાટો નાખીને એની ગમે તેવી મોટી નાની અને જાદી યા પતળી રોટલી થાપીને તેજ રીતે ભુંજવી. એ રોટલી ભુંજાતી વખત ચોખાના આટાની રોટલીની કાંના મજાહની ફુળે છે. જુવારની રોટલી બનાવવા માટે મજાહની સોજી મોટી જુવારને ચોખા ભેળયા વગર અમથીજ દળાવીને એ આટાની બાજરીની માફક મોટી જાદી રોટલી થાપવી યા ચોખાના આટાની રોટલીનીકાંની ઉનારનનાં પાણીથી બાંધીને ચોખાના

આટાનીજ માફક સેજ જાદી મોટી યા પતળી નાની સાટો નાખીને રોટલી થાપી ઉપર બાજરીના રોટલી લખેલી છે તેની માફક ભુંજવી. મકાઇના સુકા દાણા સખત ઘણા હોય છે તેને દલાવી ચાળીને એ અકેક રોટલી છુટી છુટી નહી પણ ચોખાના આટાની કાનીજ એકઠા બાંધેલા આટાની બનાવવાની હોય છે માટે બધો સાંમટો આટો કથરોટમાં નાખીને ઉનારતનાં પાણીથીજ બાંધવો. ઠડાં પાણીથી એ બાંધવો નહી. પછી ઉપર બાજરીની તથા જુવારની રોટલીનીકાની જાદી યા પતળી રોટલી પાતળા ઉપરજ ઠાપીને ભુંજવી. કોઇ બાજરી સાથે પટની ભેળીને દલવેલા આટાની જુદી જુદી અકેક જાદી રોટલી માટે ૦। રતલ આટો લઇ તેમાં કઠણ ઘી સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી જેટલું ભેળી ઠંડાં યા ગરમ પાણીથી બાંધીને બાજરીની રોટલીનીકાની બેઉ હથેલીથી થાપી તેમજ ભુંજી કાઢયા પછી તેનાં બેઉ પડની ઉપર જરા ઘી ચોપડે છે.

રોટલી પતરાવલમાં ભુંજેલી.

મુસાફરીમાં રોટલી ભુંજવાનાં બીજાં કાંઈ સાંધનો હોય નહી તો પછી કોઇ પણ જાતનાં ઝાડનાં લીલાં અને તેવાં નહી હોય તો સુકાં પાદડાંને ઝાડની ઘણી પતળી સોટીઓથી સીવી લઇને બે ગોળ પતરાવલ બનાવવી અને ઘઉંની રોટલી વણવા વેળણ યા બાટલી પણ નહીજ હોય તો પછી બેઉ હથેલીથીજ હાથમાં થાપીને એક પતરાવલમાં મુકીને તેની ઉપર બીજી પતરાવલ ઢાંકીને પછી સળીથી બેઉની કીનારીને સાથે સીવી લેવી અને ધુંગાર બને તો તેમ નહી તો પછી સુકાં પાદડાં સોટીયા એવું જેબી કાંઇ મળી જાય તેને સળગાવવું અને પતરાવલ સુકાં પાદડાંની હોય તો તેને બેઉ પડે જરા પાણી ચોપડીને પછી પેલાં સળગાવેલાંની ઉપર પતરાવલ સાથની રોટલીને મુકીને બરાબર ભુંજવી.

રોટલી મગની મસાલાની.

સોજા મગને ચુંટીને ઘઉંનીકાંની દલાવી ચાળણીથી આટો ચાળીને ભુસુ રહે તેને ફેંકી દેવુ. પછી એ એક ટીપરી આટામાં ઘરનો દળેલો ઘઉનો આટો ૦। ટીપરી ભેળી કલઇ ભરેલી માટી થાળી અથવા કલૈતદીશમાં નાખવો. ત્યાર બાદ અડધા શેર કાંદાને

છોલીને કટકા કાપવા. અડધો તોળો આદુ તથા લસણની મોટી ૭ કળીને છોલવું. સુકાં તથા લીલાં મોટાં દરેક ચાર મરચાં તથા ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને સોજું ધોવું. જીરૂં અડધો તોળો તથા ધાણા ૦। તોળો લેવા. પછી એ બધા સામાનને પાતા ઉપર બારીક પીસીને તેમાં વાટેલું નીમક અડધો તોળો તથા બે ચમટી ભરી ગરમ મસાલો નાખી બધું સારીકાની ભેળીને પછી આટામાં બરાબર મેળવીને આટાને ઠંડાં પાણીથી કઠણ બાંધીને જરા ચાખી જોવો અને નીમક ઓછું લાગે તો ઘટે તેટલું જરા ભેળીને પછી જરા જરા ઘી નાખતાં જઇ ખુબ તરેહ મસળતાં રહી આટાને મજાહનો કેળવવો અને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી અને એક બીલસના વ્યાસ જેટલી મોટી રોટલી થાય તેટલા સફાઇદાર બધા ગોળા કરી બેઉ હાથની હથેલીની વચમાં એક ગોળો મુકીને તેને ઉભો ફેરવ ફેરવ કરી મજાહની સફાઇદાર ગોળ રોટલી થાપવી. પછી ઘણાં ઉંડાં ઠીકરાંમાં જરા ઘી નાખી ઇંગારે મુકવું અને તે કકડેને માહે રોટલી મુકી હેઠેનું પડ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ થાય પછી અવારનવાર જરા ઘી નાખ્યા કરી ફેરવી ફેરવીને મજાહની બરાબર તળીને કાઢી એજ રીતે અકેક રોટલીજ બનાવવી, બધી સાંમટી બનાવવી નહી.

રોટલી મરી મીઠાંની ખારી તથા ખાંડની મીઠી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ચોખાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ચોખાનો આટો બાંધી ઘણું નહી પણ આટો સેજ ખારો લાગે તેટલું વાટેલું નીમક તથા જરા દળેલાં મરી ભેળા આટાને ચાખી જોવો અને તેમાં કોઇ ચીજ જરા ઓછી લાગે તો તે આપણા ટેસ્ટ મુજબ બીજું જરા ભેળવુ. મીઠી રોટલી કરવી હોય તો એજ આટામાં જરા મેદા ખાંડ યા છુંદેલી ખાંડ ભેળવી અને ચોખાની રોટલીમાં લખ્યા મુજબ પણ એ આટાની પતળીજ રોટલી થાપીને પહેલે ઠીકરાંની ઉપર સાધારણ રોટલીનીકાની ભુજીને પછી તેને કકરી કરવા માટે ઘણી ધીમી આંચે ઠીકરાં ઉપર મુકવી અથવા ઇંગારે ગલેલપર મેલી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી મજાહની કકરી ભુંજવી.

રોટલી માનની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન છાપેલું છે તે મુજબ પણ જેટલી રોટલી બનાવવી હોય તે

હીસાબે ખપ જોગો રવો તથા આટો લઇન તેનું બેઉં માન બનાવવું. પણ તે માંટે રવો અડધો રતલ હોય તો તેમાં બારીક વાટેલું નીમક પોણીથી એક તોળો નાખી ઘી મેળીને પછી ગોલાબથી નહી પણ ઠંડાં પાણીથી એ રવાને બાંધવો અને એ રવા આટાનાં બનાવેલાં માનની રોટલી જેટલી નાની મોટી કરવી હોય તે મુજબના ગોળા કરી સાટો નાખીને સેજ જાડી જેવી સરખી ગોળ રોટલીઓ વણીને ઠીકરાં ઉપર ભુંજવી. બીજી રીતે માન કરવું હોય તો મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો અડધો રતલ આટો લઈ તેમાં બારીક વાટેલું નીમક પોણો તોળો તથા બે તોળા ઘી મેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને વણાય તેવો આટો કરવો. પછી ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળીને એક પાશેર લઇ એટલે સાત તોળા તેને કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં સોજું ઘી ખપતું ખપતું નાખતાં જઇ લાકડાંના ચમચાથી મેળવી ખુબ ઘુંટીને એ ચોખાના આટાને ઘીમાં મેળવેલાંનેજ માન કહે છે તે માન મજાહનું માખણ જેવું કરવું. ત્યાર બાદ રોટલી જેટલી મોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે ઘઉંના બાંધેલા આટાના ગોળા કરીને તેની જરા પતળી જેવી રોટલી વણવી અને આમ્એ વીવીધ વાંનીમા રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવી છાપેલી છે તેજ પ્રમાણે પણ ઘીને બદલે આમ્એ ચોખાનું ઘીમા બનાવેલું માન વણેલી રોટલીની ઉપર ચોપડીને રોટલી બાનવવી. ત્રીજી રીતે માનની રોટલી બનાવવી હોય તો આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં પફ્પસ્ટ કસ્ટનાં પેટીસનો છાપેલો છે તેવો પણ અડધાજ રતલ મીલનાં ઘઉના આટાને બાંધી તેજ રીતે ઘણો પતળો સરખો લંબચોરસ સફાઇદાર એક કટકો વણવો અને ઉપર બીજી રીતની રોટલી બનાવવા માટે ચોખાના આટાને ઘીમાં મેળવીને માન બનાવવા લખ્યું છે તેજ રીતનું એવા આટાનું માન ઉપર લખ્યા કરતાં થોડું વધારે બનાવીને એ વણેલા ઘઉના આટાની ઉપર માખણને બદલે એ બરાબર સરખું ચોપડીને ઉપર સાટો છાંટયા વગર એમજ ગોળ વીટો વીટાળી લેવો. પછી એ રોટલી જરા નાની બનાવવાની હોય છે માટે તે મુજબ જરા નાના સરખા ગોળ ગોળા કાપી તેને ઘઉના આટામાં રોળીને પછી તેના કાપેલા બેઉ છેડા બે બાજુ ઉપર રહે તેમ પાટીયાંપર થોડો સાટો પાંથરીને

તેની ઉપર મેલી મજાઉની સેજ પતળી જેવી સરખી ગોળ રોટલી વણવી. પછી એક સાફ ઠીકરાંને ચુલે મેલી તે ગરમ થાયને ધોતાં સફેદ કપડાંના નાના કટકાનો ડુચો કરી જરા ધીમાં બોળી તે વડે ઠીકરાંને ઘસીને મજાઉનું લુછી સાફ કરીને પછી તેની ઉપર રોટલીઓને ધીમી આંચે યા ધંગારે મજાઉની સફેદ ભુંજવી. તળેલી રોટલી કરવી હોય તો લોઢીપર થોડું ઘી કકડાવી તેમાં મજાઉની સફેદ તળવી.

રોટલી શકરકંદની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો પોણો રતલ લઇ કલઇ ભરેલી થાળીમાં ચાળીને તેમાં કહણુ ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો તથા વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવી ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને વણાય તેટલો નરમ કરવો. પછી સારી જાતના સોજા લાલ છાલના એક રતલ શકરકંદને છોલી મુડાં તરફથી સેજ કાપી કાઢીને પછી બાકીના કંદના એકેક ઇંચના કટકા કાપી પાણીમાં તદન નરમ બાફીને કાઢી લઇ બરાબર મસળીને માવા જેવા નરમ કરી અંદર જરાબી આખી કમરસ રાખવા નહી. ત્યાર બાદ ત્રણ તોળા સોજી નવી બદામની બીજને છોલી તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી અને સોજી છુંદેલી યા મેદા ખાંડ પાંચ તોળા તથા છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ૦। તોળાને એ શકરકંદમાં બરાબર મેળવી ઘણો સોજે ગોલાબ ખપતો ખપતો માહે ભેળીને મજાઉનો માખણ જેવો પોચો કરવો. ત્યાર બાદ બાંધેલા આટાને પાછો જરા મસળીને સફાઇદાર ગોળો કરી સાટા માટે પાટીયાં ઉપર એવોજ થોડો આટો છાંટીને તેની ઉપર સફાઇદાર સેજ પતળો જેવો લંબચોરસ વણીને તેની ઉપર છરીવડે શકરકંદની મેળવણી બધી સરખી ચોપડીને પછી તેનો સરખો ગોલ વીટો વીટાળી લઇ રોટલી નાની મોટી જેવી બનાવવી હોય તેટલા તેના ગોળા કાપી સાટામાં રોળીને તેના બેઉ કાપેલા છેડા બે બોરદુપર આવે તેમ સાટા ઉપર મુકીને મજાઉની સેજ જાદી સરખી ગોળ રોટલી વણવી. પછી ચુલે ધંગારપર ઠીકરાંને ગરમ કરી તેની ઉપર એક રોટલી નાખીને તેની ફરતી કીનારીપર એક ચમચી ભરીને ઘી નાખ્યા

જરાવારમાંજ રેાટલીને તવાથાત્ડે અળગી કરવી. અને તે પછી જરાવારે પડ ફેરવી નાખીને પાછું એટલુંજ ઘી પુરીને અવારનવાર પડ ફેરવ્યા કરી રેાટલી મજાહની ભુંજાયને કાઢી લઈ એમજ બધી રેાટલીએા ભુંજવી.

રેાલ ઇટૅલ્યન.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦ાા, સેાજું માખણ તથા છુંદેલી બારીક ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, ઑરેંજનેા અથવા માલુંગાંનેા સુકેા મુરબ્બેા તેાળા ૨, ભેળ વગરનું સેાજું તાજું દુધ પાશેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, કેાઇ પણ જાતની સેાજી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મુરબ્બાનેા ઘણેા બારીક ભુકેા કાપવેા. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવવાં. આટાને ચાળી ડાઘે નહી તેમ સેકી સુકેા કરીને પછી તેમાં ખાંડ ભેળવી. પછી દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં માખણ નાખી ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને એક કકરેા પડેને પેલેા ખાંડ, સાથનેા આટેા જરા જરા કરીં અંદર બધેા મેળવીને પછી મુરબ્બેા તથા ઇંડાં ભેળાને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું. તેટલાં બીજાં માણસે જાદાં કેારાં સફેદ કાગજને પુરતું માખણ લગાડીને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં સફાઇથી પાંથરી રાખવું અને પેલી ચુલાપર ઘુંટવા મેલેલી મેળવણી જરા કઠણ જેવી થાયને ઉતારી પેલાં પત્રાંમાં મુકેલાં કાગજની ઉપર બધી સફાઇથી ૦ા ઇંચ જેટલી જાદી પાંથરીને ભુંજવા માટે મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મેલવું અને અડધું ભુંજાયને પત્રાંને કાઢીને એ કેકની ઉપર જામ પાંથરીને પાછું અંદર મુકવું અને બરાબર ભુંજાયને કાગજપરથી કાઢીને ગરમને ગેાળ રેાલ વીટાળીને આખુંજ રાખવું યા તેની કાતરીએા કાપવી.

રેાલ ખારાં તથા મીઠાં તળેલાં.

સેાજી કલઇવાળી તપેલીમાં અડધેા શેર સેાજી ખાંડમાં દેાઢ પાશેર ઠંડું પાણી ભેળીને તેનેા આસવાળેા શીરેા કરીને ગરમ રાખવા માટે ભભટપર મુકવેા. જેા કેસર નાખીને રેાલ બનાવવાં હેાય તેા સેાજી ખરી કેસર બે આનીનાં વજનની તેાળાને તેમાંથી અડધી

લઇ આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને ફુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને સેકી વાટીને એક ચમચી ગરમ પાણીમાં મેળવીને પછી તે શીરામાં મેળવી. તે પછી મીલના પહેલાં નંબરના ઘઉંના અડધા રતલ આટાને ચાળી તેમાં છઠી તોળા ઘી ભેળી ઠંડાં પાણીથી ઘણો ક્ણ્ક જેવો આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેના સુકી સફેદ સોપારીના જેટલા બધા સફાઇદાર ગોળા કરવા અને અગત લાગે તોજ સેજ સાટો લગાડીને પાટીયાંની ઉપર આસરે ચાર ઇંચ જેટલું પોહોળું અને જેટલું લાંબું થાય તેટલું ઘણુંજ પતળું કાગજ જેવું વણવું. પછી રોલ ચાર ઇંચ જેટલાંજ લાંબા થાય અને બાકીનું બધું વણેલું ઉપરજ વીટોળી લેવાય તેવી રીતે એક સોજી નવી સુખડપેનના એક છેડા તરફથી તેની ઉપર વીટાળી લેવું. પણ એ વીટાળેલાં બધાં પડ અકેક સાથે તેમજ સુખડપેનને પણ વળગી જાય નહી તેમ સફાઇથી જરા ઢીળાં વીટાળવાં. પણ તેનો છેડો છુટો અળગો રહેશે તો તળાતી વેળા તે ઉપસી આવશે અને તેથી રોલનો ઘાટ બીગડી જશે તેટલા માટે આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેવી સોજા આટાની થોડી લાહી બ ાવી છેડા ઉપર તે લગાડીને રોલની સાથે બરાબર ચીટકાવી લઇને પછી રોલ દબાય યા ભાગે નહી તેમ સુખડપેનની ઉપરથી રોલને સેરવીને કાઢી લેવું. એ રીતે બધાં રોલ બનાવ્યા પછી એક મોટી કઢાઇમાં પુગતું ઘી નાખીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુમાડો નીકળે પછી રોલના લાહીથી વળગાવેળા છેડા પહેલે તળાય તેમ કઢાઇમાં સમાય તેટલાં રોલ પાશે પાશે મુકવાં, અકેકની ઉપર મુકવા નહી. પછી હેઠેનું પડ ફીકા બદામી રંગનું તળાયને ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને રોલ ભાગે નહી તેમ બધાં ચમચથી હલકે હાથે ફેરવ ફેરવ કરવાં અને ફીકા લાલ રંગના થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પહેલે ચાળણીમાં મુકીને પછી ભેભટપરથી શીરો ઉતારીને તેમાં મેલવાં અને જરાવારે શીરો બરાબર પીયેને કાઢી લેવાં. ઘણીવાર શીરામાં રાખ્વાં નહી, તેથી નરમ થઇ જશે. ખારાં રોલ બનાવવાં હોય તો તેને સારૂં શીરો કરવો નહી પણ આટામાં ઘી તથા વાટેલું નીમક પોણા તોલા મેળવીને પછી ઉપલીજ રીતે આટો બાંધી એજ રીતે વણીને

સુખ્ખડપેનની ઉપર વીટાળીને કાઢયા પછી ઉપર મુજબજ ઘીમાં એમજ તળવાં. એ રેાલને ફીરેા પાવેા નહી. એ બેઉ રીતનાં રેાલ મજાહનાં થાય છે.

રેાલ જામ અથવા ખીમેા ભરેલાં.

પાંઉની નાની ગેાટલી જેવાં પણ તેના કરતાં ઉપસેલી ઘણી મેાટી બટર બીસ્કીટ હેાય તેવા આકારનાં આસરે છથી સાત તેાળા વજનનાં દીનર રેાલ નામનાં ઘણાં સેાજાં પાંઉ આવે છે. તે પાંઉને મથાળાંપરથી રૂપીયા જેટલેા ગેાળ કટકેા પેનનાઇફવડે સરખેા કાપી કાઢી એ રેાલનું તળાયું પાચું હેાય તેા એમજ રાખી આખાં રેાલને તથા ઉપરથી કાપી કાઢેલા ગેાળ કટકાને ચાલતી છરીવડે પટેટાની છાલ જેવું પતળું સફાઇથી સરખું છેાલવું અને કાપી કાઢેલા ગેાળ કટકાના ખાંચા તરફથી રેાલની અંદરનેા ગર આંગળી ભેાકીને બધેથી એકસરખેા કેાતરીને રેાલની અંદર ખાટાં લીંબુના જેટલેા ગાળેા કરવેા. પણ એમ કેાતરતી વેળા પેલેા ઉપરનેા કાપેલેા ગાળેા ચીરાઇ જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી એ ગાળાની અંદર રાજ્બૅરી જામ અને તે નહી હેાય તેા પછી બીજી કેાઇ પણ જાતની સેાજી જામ દાબીને ભરવી. પછી પેલા ઉપરથી કાપેલા ગેાળ કટકાને પાછા તેની જગ્યા ઉપર સરખા દાબીને મુકવા અને એ રેાલ ત્રણ હેાય તેા સેાજાં તાજાં ભેળ વગરનાં અડધેા શેર દુધમા પાંચ તેાળા ખાંડ પીગળાવી તેમાં બાર ટીપાં બદામનું ઍસૅન્સ તથા ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળી એ સપાટ તળીયાંનાં બધાં રેાલ પાશે પાશે નહી પણ જરા છુટાં છુટાં મુકાય તેવાં ઉંડાં પુડીંગ દીશમાં એ રેાલ મુકીને પછી તેની ઉપર એ દુધ રેડવું. પછી એ રેાલ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરીને અંદર બધું દુધ પચાવવું. પણ એમ રેાલમાં દુધ પચાવતાં છેલ્લે કદાચ ભાગીને કટકા છુટા પડે છે, માટે તેમ થાય તેા તે કટકાને પાછા તેની જગ્યા ઉપરજ સરખા મુકવા, પણ એમ ભાગેલું નહી પણ હેાય તેાય આખાં રેાલની ઉપર ઝીણા નરમ દેારાના ત્રણ ચાર આંટા લપેટી લેવા. ત્યાર બાદ મેાટી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવી તેમાં એ રેાલ મુકી ધીમી આંચે રાખવું અને એક પડ લાલ થાયને તવાથાવડે અળગું કરીને પછી સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ

એમજ તળાયને આંખરાંની ચમચથી કાઢીને વીટાળેલો દોરો કાપીને કાઢી નાખ્વો. એના ભાગેલા કટકા પણ તળાયાથી જોડાઇ જાય છે અને મજાહની ઘણીજ મોટી કેરવઇ હોય તેવું દેખાય છે અને ટેસ્ટ પણ ઘણો સારો લાગે છે. એક પાયેર દુધમાં દેરીની દુધની એક પાયેર ક્રીમ ભેળીને તેમાં એ પાંઉનાં રોલ ભીનવ્યાથી વધારે સારા ટેસ્ટનાં થાય છે. જામ નહીજ હોય તો પછી કેરીના મુરબ્બાને શીરામાંથી કાઢી ઘણોજ બારીક કાપીને તે અથવા કેરીનો ખમણેલો મુરબ્બો માહે ભરવો. રોલનું તળાયું જાડું હોય તો તેને પણ છોલવું. ખીમો ભરેલાં રોલ કરવા માટે દુધની મેળવણી કરવી નહી પણ. ઉપર મુજબ રોલને છોલી કોતરીને તેમાં મજાહનો સુકો ઘીપર રાંધેલો ખાટો તીખો કીધેલો ખીમો ભરીને કાપેલું ગાબડું મારીને પછી દોરાના બે ત્રણ આંટા વીટાળવા અને થોડાં ઘીને કઢાઇમાં ગરમ કરીને પછી બધેથી એક સરખાં લાલ કકરાં બંગારે તળવાં, એમાં ડુબતું ઘી લેવું નહી. એ રોલ પણ મજાહનાં લાગે છે. ઉપલાં બેઉ રીતથી બનાવેલાં રોલ ગરમ ગરમજ ખાવાં. ડીનર રોલ નહીજ હોય તો પછી ઘણી સોજી સફેદ નાની ગોટલીનાં પાંઉને ઉપર મુજબ છોલવું અથવા બીજાં કોઇ પંઉ. એવાં સોજાં પાંઉના પોપડા કાપી કાઢી ગરને વચલાં કદના સંત્રાના જેટલાં મજાહનાં સરખાં ગોળ કાપીને પછી ઉપરથી ગાબડું કાપ્યા પછી માહેલો ગર કોતરીને તેમાં જામ, મુરબ્બો અથવા ખીમો ભરીને તળવાં. એ પાંઉમાં દુધ પચીયાથી રોલની કાંની એ ભાગી જતું નથી પણ દુધ વધારે સોસે છે. માટે એમાં દુધ જગ વધારે લેવું.

રોલ્ડ ગોસ્ત.

નર બકરાના આગલા પગનો ભાગ જેને ખાટકી લોક કીટબ કહે છે તે મોટા કટકાનું હાડકું કોતરી કાપીને કાઢી નાખવું અને બધાં નકી ગોસ્તના આખા કટકાને ખાટકી પાસે સફાઇથી ચીરાવીને એકજ મોટો પોહોળો પતળો કટકો કરાવીને તે બે રતલ લેવો. પછી ૦। તોળો ને પાંચ વાલ આદુ તથા ૦। તોળો લસણને છોલવું અને ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા બે ત્રણ મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઇને આદુ લસણ સાથે પીસવું. ફુદનાનાં દસ પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. બારીક કાપેલી

સૅલરી, પાર્સ્લી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઇ એ બધા સામાનને સાથે ભેળીને ગોસ્તની અંદરનાં ચીરેલાં પડની ઉપર બધે એક સરખું ચોપડીને પછી તેની ઉપર વેલાતી સૉસ પુરતો છાંટીને પછી એને ઑમલેટનીકાની પણ ટાઇટ રોલ વીટાળીને પછી સોજી પતળી સુતરીથી મજબુત બાંધી લેવું. ત્યાર બાદ આમે વીવીધ વાંનીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક, અથવા કીડનો કટકો પકાવવા છાપેલું છે તે મુજબ રોસ્ત પકાવવું અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે પુરતું ઘી ચોપડીને પાણી વગર એમજ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. ગમે તો સોજા મોટા છ પટેટાને છોલીને તે પણ એ રોલ્ડ ગોસ્તની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું કીડ.

દસ બાર દીવસનું તદનજ નાનું બકરીનું બચ્ચું મલે તો તે વધારે સારૂં, પણ તેવું નહી હોય તો પછી એના કરતાં સેજ મોટું હલવાન લેવું અને તેને ખાટકી પાસે કપાવી તેના ખરીયા તથા મુડી કાઢી નાખ્વું અને આખાં હલવાંનનું ચામડું પણ કઢાવ્યા પછી આમે વીવીધ વાંનીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક તથા કીડનો કટકો છાપેલું છે તેમાં મરઘી તથા બટકને ચીરવા લખેલું છે તે મુજબ એ હલવાંનનો પછવાડેનો થોડો ભાગ સફાઇથી છરીએ ચીરીને અંદરનું બધું કાઢી નાખ્યા પછી માહેથી બહાર સોજું ધોવું. ત્યાર બાદ એ બધી ચીજ રોસ્ત કરવામાં સ્ટફ્ડ કરવા લખેલું છે તે મુજબ એનાં પેટાંમાં બધું ભરવું અથવા એમજ આખું રાખીને તેમાંજ લખેલી રીતે પકાવવું અથવા તેમાં લખ્યા મુજબ ઉપર પુરતું ઘી ચોપડીને પાણી વગર ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. ગમે તો સારી જાતના થોડા મોટા પટેટાને છોલીને તે પણ એની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું હલવાંન દહીમાં પકાવેલું.

ઉપર રોસ્ત આખું કીડ છાપેલું છે તે મુજબનાં એક કીડને તેમજ કપાવી ધોઇને સોજું કીધા પછી તેની બાહેરની બોરફુપર છરીવડે બધા ચોખા પાડવા અને તેની ઉપર બરાબર ચોપડી શકાય તેટલાં પુરતાં આદુ લસણને છોલીને એ બે તોળા આદુએ

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચાને હીસાબે નીમક લઇ આદુમાં મેળાને તે હલવાંનના ચોખા દીધેલા ભાગની ઉપર બરાબર લગાડીને તદન કલઇ ભરેલાં એક ઉંડાં તપેલાંમાં મેલી તેની ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને પાંચ કલાક રાખવું. તેટલાં પાંચ વાલ સોજી ખરી કેસરને જરા સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને એક કોડીના બોલમાં આડપો શેર સોજા કઠણ દહી સાથે મેળાને ઢાંકી રાખવું. બે શેર કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા અને સારી જાતના બે શેર પટેટાને છોલીને તેના ઝીણા ચણા જેટલા કટકા કાપી ધોઇને કોરડા કરવા. પછી એ હલવાંન સમાય અને ઢાંકણુ ઢાંકીયા પછી તેને લાગે નહી તેટલાં ઉડાં મોટાં તદનજ કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં પોણા બે શેર ઘી નાખી પહેલે તેમાં કાંદાને બદામી રંગના કકરા તળાને કાઢી લીધા પછી પટેટાના કટકાને પણ એવાજ બદામી રંગના તળવા અને તળેલા કાંદામાંથી થોડા જુદા કાઢી રાખીને બાકીના બધા કાંદા સાથે બધા પટેટા તથા નીમક અને ગરમ મસાલો દરેક ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી મેળાને તૈયાર કરવું. પછી હલવાંનને આંથીયાન પાંચ કલાક થાય ત્યારે તેમાં છુટેલાં પાણીમાંથી બાહેર કાઢીને કલઇ ભરેલા જુનચામાં મેલવું અને બધો મેળી રાખેલો સામાન તેનાં પેટાંમાં ભરી તે બાહેર નીકળી પડે નહી માટે જાદા દોરાથી સફાઇથી ચીરેલા ભાગને મજબુત સીવી લીધા બાદ પેલા જુદા કાઢી રાખેલા કાંદાને હલવાંનની ઉપર લગાડીને તેની ઉપર દહી ચોપડીને પછી સોજી મજબુત સુતરીથી તેના પગ તથા ગરદનને એવી રીતે સરખું બાંધવું કે સુતરીનો એક છેડો હેઠે અને બીજો ઉપર રહે. ત્યાર બાદ પેલાં ઘીવાળાં તપેલાંને ચુલે ધીમે બળતે મુકી ઘી કકડેને તેમાં હલવાંનને મુકવું અને તેનું એક પડ લાલ તળાયને ચમચથી નહી પણ સુતરીના છેડાથી ફેરવવું, પણ અંદરનું ઘી ઉડે નહી તેની સંભાળ રાખવી. અને એમજ બીજું પડ તળાયને ઉતારવું. પછી ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધી તેનો પતળો ગોળ વીટો કરી તપેલીના કાંથાની ઉપર ફરતો સરખો મુકીને તેની ઉપર ઢાંકણુને દાબીને વળગાવી પાછું ચુલે ઇંગાર ઉપર મેલી ઢાંકણુપર થોડા થોડા ઇંગાર મુકતાં રહીને પાણી વગર ધીમાંજ ઇંગાર ઉપર ચેરવવું. પણ એમ કરતાં હેઠે ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી તપેલીને વારંવાર ઉંચકી હલાવીને અંદર હલવાનને આળગું રાખવું.

જો હલવાંન જરા મોટું હશે તો અમથાંજ ધીમાં ચરશે નહી માટે પહેલે તપેલીમાં દોઢ પાશેર જેટલું પાણી રેડીને પછી ઢાંકણ બીડીને ધંગારેજ પકાવવું. પણ જો એ રીતે બીરેલાં તપેલાંમાં પકાવતાં આવડે નહી તો પછી બીડીયા વગરજ ધંગારે મજાહનું નરમ ચેરવવું.

રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક અથવા કીડનો કટકો.

કુમળાં ફરપે નર બકરાંની તાંગનો એક આખો કટકો લેવો, અને તેની ઉપર ચામડાં છીછરાં કંઇ હોય તેને છરીથી કાઢી નાખીને બરાબર સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક યા બે વખત ધોઇ વચમાંનાં હાડકાંને સાંધા આગલથી જરા કાપ મુકી મરડીને વાળી લઇ બેવડો કરવો અને તે પાછો છુટી જાય નહી માટે ઝીણી દોરીથી બાંધી લેવો. એક મોટી મરઘી યા ફરપે બટકને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારી સાફ કરી મરઘીના નખ સાથના અને બટકના પંજાવાળા ચાલતા પગ તથા મુડીને કાપી કાઢવું અને પછવાડેથી સીનાં આગલના ભાગને આડો જરા કાપ મુકી તે વધારે ચીરાઇને. ફાટે નહી તેમ સંભાળથી માહેલું બધું આંગળીવડે બાહેર કાઢીને અંદરથી બરાબર ધોઇ સોજ્જુ કરી મરઘીની બેઉ તાંગને પછવાડેના ચીરેલા ભાગમાં થોડી પોરવી અને બેઉ પાંખને મરડીને વાળી લેવી, પણ બટકને તો એમજ આખું રાખવું. જો ગોસ્ત, મરઘી યા બટકને સ્ટફ્ડ કરીને રોસ્ત કરવું હોય તો ગોસ્તની આખી તાંગ લેવી નહી પણ હેઠેનો ભાગ સાંધા આગલથી કાપીને છુટો કરી ઉપરનો જાંગ તરફનો આખો જાદો ટુકડો લેવો અને તેને સાફ કરી ધોઇ ચીરયા અથવા કાપ્યા વગર આખોજ રાખી વચમાંની આખી ઘુરને તેની સાથે ગોસ્ત વળગીને નીકળે નહી તેમ સંભાળથી અમથીજ આખી હાડકાં સાથે કોતરીને કાઢી લઇને ગોસ્તની વચમાં ગાબો કરવો. પછી કાંદા તથા પટેટા દરેક અડધા શેરને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તેમાં દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી પોણી ચમચી, છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપેલું આદુ ૦। તોળો તથા લસણની છુટી ચાર કળીને છોલેલીને તે લઇ પાંઉની એક જાડી કાતરીના ગરને ઠંડાં પાણીમાં થોડો વખત ભીનવીને પછી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખી પાંઉનો ભુકો કરી બધા ઉપલા

સામાન સાથે ભેળી નવટાંક ઘીમાં અર્ધકચરૂં તળવું અને ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં સાત પાદડાં, મોટાં લીલાં બે મરચાં તથા થોડી સૅલરી પાર્સ્લીને ધોઇ એ બધું બારીક કાપીને પેલાં તળેલાંમાં નાખી સાથે જરા તળીને બે ત્રણુ મીનીટમાં ઉતારીને માહે ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૅાસ તથા લીંબુનો રસ, નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેરી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને ગોસ્તના ગાળામાં અથવા મરઘી યા બટકનાં પેટાંમાં દાબી દાબીને સમાય તેટલો ભરવો અને ગોસ્તની અંદરથી બાહેર નીકળી પડે નહી માટે ગોસ્તના બેઉ છેડાપર પતળી મજબુત દોરીને ટાઇટ બાંધી લેવી અને મરઘી યા બટકના ચીરેલા ભાગને જાદા દોરાથી સીવી લઇને બંધ કરવો. પછી મસાલો ઉપરથી વળગેલો હોય તેને ધોઇ નાખવો. ત્યાર બાદ મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં અડધાથી પોણો શેર જેટલાં ઘીને કકડાવવું અને રોસ્તમાં પટેટા નાખવા હોય તો સોળ મોટા ૭ પટેટાને પહેલેથી બાફી તેની હાથવડે છાલ છોલીને અથવા બાફીયા વગરજ આખા પટેટાને છોલી ધોઇને તૈયાર કરી રાખી ઘીમાં નાખી લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી ગોસ્ત, મરઘી યા બટક જે એક ચીજ તૈયાર કીધેલી હોય તેને ઘીમાં નાંખવું અને ઘણું લાલ પસંદ હોય તો એક તરફથી તેવું તળાયને ફેરવી નાખી બધી તરફથી એક સરખું લાલ તળવું, પણ સેજ લાલ જોઇયે તો તેવું તળવું, તેમજ સફેદ જેવું પસંદ હોય તો ઘેરા બદામી રંગનુંજ તળવું અને પટેટા પણ એજ રીતે તળવા. તે પછી એ બધું તળેલું માહેથી કાઢી લઇ આદુ પોણો તોળો તથા લસણુ ૦। તોળાને છોલી છુંદીને તપેલાંમાનાં ઘીમાં નાખી તળીને તેમાં બે શેર ઠંડું પાણી તથા સવા તોળો નીમક નાખીને ઢાંકણુ ઢાકવું અને અંદર બે કકરા પડેને તળેલું ગોસ્ત, મરઘી યા બટક નાખી ઢાંકણુ ઢાકી ધીમે બળતે રાખવું અને અડધું ચરેને પટેટા નાખી થોડા વાર પછી ધગધગતે ઇંગારે ગાખી બરાબર નરમ થયને ચેરી જોઇતી હોય નો તેમ ઉતારવું પણુ ઘીપર પસંદ હોય તો ઢાંકણુ ઉંધાડી નાખી તેવું થવા દેવું. પણુ એ રીતે થવા આગમચ પાણી બળી જવા આવે અને માહેલુ ચરે નહી તો પછી ઢાંકણુપર થોડું પાણી આપી ઘટે તો તે માહે ઉમેરયા કરીને બરાબર ચેરવવું. રોસ્ત પકાવતી વેળા મોટાં લીલાં પાંચ ૭ મરચાંને ડાચકાં સુધાંજ આખાં

વાઇને સાથે નાખવાં અથવા મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાંને ઘોઇ સુતારાની નવી સળીમાં પાંચ સાત પોસીને તે નાખવાં, તેથી ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે. ગોસ્ત યા મરઘી કોલ્ડ રાંધવું હોય તો તે સફેદ અને ગ્રેવી વગરનું તદનજ સુકું પકાવવું અને એને સ્ટફડ કરવુ નહી, તેમજ એમાં મરચાં પણ નાખવાં નહી. એ સ્ટફ્ડ કરીને પકાવેલાંને બાવરચી લોકો પાટીસ અથવા પોટીસ ભરીને પકાવેલું કહે છે. કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘીને તળવું હોય તો પકાવીને કાઢી લઇ ઠંડું થાયને ખપ જોગાં ઘડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દાબવીને પછી હાથ સાફ કરી તે વડે બધે સરખું ચોપડીને સુકાં પાંઉનું કરમ્બસ જેને બાવરચી લોક ક્રીમ કહે છે તે અથવા ઘઉંનો જાડો રવો બધે બરાબર લગાડીને પછી બીજાં દાબવેલાં ઘડામાં બોળી તપેલીમાં પુરતું ઘી કકડાવીને તેમાં મજાહનું તળીને કાઢવુ. બીજી રીતે રોસ્ત કરવું હોય તો ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં દોઢ શેર ઘી કકડાવીને પટેટા સાથે પકાવવાનું હોય તો ઘીમાં પહેલે ઉપર મુજબ છોલેલા આખા પટેટા નાખી તેને તળીને કાઢી લીધા પછી રોસ્ત કરવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધી હોય તેને તપેલીમાં નાખી સવા તોલો નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ગામઠી કોલસાને ધગધગતે ઇંગારે મોટા ચુલા ઉપર મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી ઉપર લખેલું છે તે પ્રમાણે આપણી મરજી મુજબનું તળીયા પછી પકાવવામાં જેટલું ઘી રાખવું હોય તેટલું રાખીને બાકીનું ઘી કાઢી લેવુ, જે અરસામાં માહે મુકેલું લગભગ અડધું ચરી જશે. ઘી કાઢી લીધા પછી ઢાંકણુપર પાણી આપતાં રહી જરૂર જણાય તો માહે તે રેડતાં જવું અને ગમે તો ઉપર મુજબ એમાં પણ મરચાં નાખી ઇંગારપરજ ચેરવી નરમ થવા આવેને પટેટા નાખી ઉપર મુજબ ગ્રેવીવાળું અથવા ઘીપર પકાવીને ઉતારવું. ઉપર લખ્યા મુજબનો બધો મસાલો મરઘીનાં પેટાંમાં ભરવાને બદલે ગમે તો સુકો પકાવેલો બદામ દરાખ સાથનો ખીમો ભરવો. ઉપર રોસ્ત પકાવવા માટે સ્ટફ્ડ કરવા લખ્યું છે તે રીતે સ્ટફ્ડ કરીને તૈયાર કીધા પછી ચુલા ઉપર પકાવવાને બદલે તેની ઉપર કઠણ ઘી ઘણું પુરતું ચોપડીને પછી તપેલાંમાં મુકી ભઠીમાં અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં આપનું ઇસ્કુ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ તંદુરમાં મુકીને પણ મજાહનું રોસ્ત થશે.

પણ એમાં પણ અડધું ચરે પછીજ પટેટા નાખવા. મરઘી યા બટક તરૂ હોય તો તેને જરા સરકો પાઇને પછી કાપવું અથવા પકાવતી વેળા તદન સોજી સાફ કીધેલી નાળીયેરની એક કાટળીને માહે નાખવી, યા તો એક મરઘી યા એક બટક પકાવવામાં સોદાબાઇકાર્બ અથવા વાટેલો પાપડખાર ૦। તોળો અંદર નાખ્યાથી જલદી ચરશે, પણ સોદા યા ખારાને ભાગનું નીમક તેટલું ઓછું લેવું. ત્રણ ચાર મરઘાં યા બટક એકઠું પકાવવું હોય તો બનતાં સુધી તે બધાં એક સરખાંજ લેવાં. પણ જો નાનાં મોટાં હોય તો પછી બધું સાથે પકાવવા મુકવું અને તેમાંથી જે ચરતું જાય તેને કાઢી લઇને જુદું મુકી બાકીનાંને ચરવા દેવું અને બધું એક સરખું ચરે પછી પાછું સાથે મુકવું. પણ છેલ્લું ચરવા વગરનું એક રહે તે ચરે તેની સાથેજ ચરવા માટે પટેટાને માહે નાખવા જોઇયે. કટકા કાપેલાં નાનાં મોટાં બટક યા મરઘી પણ એજ રીતે પકાવ્યાથી મજાહનું થાય છે. રોસ્તમાં નાળીયેરનું દુધ નાખેલું પસંદ હોય તો આગમચથી અડધાં નાળીયેરનું અડધો પાશેર દુધ કાઢીને તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી પોણી ચમચી જેટલી ભેળીને તૈયાર રાખી પકવાંનમાં જરા ગ્રેવી હોય ત્યારે તેમાં ફરતું રેડી બરાબર થાયને ઉતારવું. ઘણા કુમળાં હલવાંનના એકેક પગના છુટા અમથા કટકા કાપતા નથી પણ આખાં એક હલવાંનનાં ચાર ફાડચાં થાય તેમ પગની સાથે વળગેલા બીજા ભાગ તેની સાથેજ રાખીને કાપે છે અને તેને સાધારણ રીતે કીડના કટકા કહે છે. એ કટકાને રોસ્ત કરવા હોય તો એક યા વધારે કટકાને આખાજ સાફ કરી એકજ વખત ધોઇને સાંધા આગલથી હાડકાંને મરડી બેવડું વાળી લઇ સોજી ઝીણી દોરાથી બાંધીને ઉપર મુજબ પકાવવું. પણ એ ઘણું લાલ કીધેલું સારૂં લાગતું નથી માટે બદામી રંગપરજ પકાવવું.

રોસ્ત ગોસત, મરઘી, બટક, આખું કીડ અથવા રોલ્ડ ગોસ્ત લાલ પકાવવાની સહેલી રીત.

મથાળે લખેલી બધી ચીજને પહેલે ઘીમાં તળીનેજ પકાવવાની હમેશની સાધારણ રીત છે. પણ એમ તળવાને બદલે સહેલી રીતથી પકવાંન લાલ કરવું હોય તો આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ઉપર મથાળે

લખેલાં બધાં પકવાંનમાંનું જેબી એક પકાવવું હોય તેને માટે લખેલો હોય તે સઘળો સામાન તેજ રીતે તૈયાર કરવો. પણ રોસ્ત કરવાની જે ચીજ હોય તેને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઘીમાં તળવી નહી, પણ આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો રંગ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડનો પહેલેથીજ બનાવીને તૈયાર રાખવો. પછી પકવાંનમાં જેટલું ઘી નાખવાનું હોય તેને પ્રથમ તપેલીમાં કકડાવી રોસ્તમાં નાખવા માટેના પટેટાને તેમાં નાખી બદામી રંગના ફીકા તળીને કાઢી લીધા પછી જો આદુ લસણ નાખવાનું હોય તો તેને પણ અંદર તળીને પછી જેટલું પાણી રેડવાનું હોય તેટલું માહે રેડવું. પછી રોસ્ત પકાવવાની ચીજ લાલ રંગની કરવી હોય તો તપેલીમાં રેડેલું પાણી લાલ રંગનું થાય તેટલો બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા જરા કરી ખપતો ખપતો તેમાં ભેળવો. પણ પકવાંન ઘણું લાલ કરવું હોય તો પાણી ઘેરા લાલ રંગનું થાય તેટલો રંગ ભેળવો. તે પછી તેમાં નીમક નાખી પકાવવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધી હોય તેને તપેલીમાં મુકી ઢાંકણું ઢાંકી હેઠેનું પડ ચરેને ફેરવી નાખી રોસ્ત કરવા માટે ચોપડીમાં જેમ નાખવા છાપેલું હોય તે રીતે બધું નાખીને મજાહનું નરમ પકાવવું. એ રંગ નાખેલું પકવાંન તથા એવી મજાહનું લાલ રંગનું થાય છે. અને તળીને લાલ કરવામાં ગોસ્ત મરઘીનો કસ બળી જાય છે તેમ એમાં થતું નથી.

રોસ્ત તરકી અથવા હાંસ.

કોઇ પણ જાંનવરની માદાના કરતાં નરનુંજ માસ હમેશ વધારે સ્વાદનું લાગે છે તેટલા માટે તરકી અથવા હાંસના એક નરને કાપી બરાબર સમારી સોજું કરીને આએ ચોપડીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક અથવા કીડનો કટકો પકાવવા છાપેલું તેજ પ્રમાણે પણ એક ઘણાં મોટાં ઉંડાં કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં મોટે ચુલે મધ્યમ બળતે પકાવવા મુકવું. પણ એ મોટું ઘણું હોવાથી એને ચરવાને ઘણો વખત લાગશે માટે પહેલેથીજ મીજાંન પ્રમાણે સોડાબાઇકાર્બ અથવા વાટેલો પાપડખાર માહે નાખવો અને બીજા ચુલા ઉપર ગરમ પાણી તૈયાર રાખી ખપ પડતું થોડું થોડું તપેલાંમાં ઉમેરયા કરીને મજાહનું તદન નરમ પકાવવું.

રોસ્ત હાફફાઉલ.

મજાહનું ભરેલું ફરબે હાફફાઉલ ૧, મોટા પટેટા ૬ તેનુ વજન શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, અને તેની ઉપર બીજું ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કાંદા શેર ૦।, સોજું નાળીયેર તોળા ૨॥, સોજા પઉવા તોળા ૨, આદુ તોળો ૧, શાહજીરૂં તોળો ૦।, સોજી ખરી કેસર તથા તજ દરેક વાલ ૨॥ એટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનની, લસણની ફુટી મોટી કળી ૫, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજી મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, એળચી ૫, લવંગ તથા કાળાં મરી દરેક ૪, મોટાં લીલાં મરચાં તથા કોથમીરની ઝુડી દરેક ૨, તાજું ઇંડું ૧, નીમક ખપ મુજબ.

પટેટાને ધોઇ આખાજ રાખી હાથવડે છાલ છોલાય તેટલા જરા બાફી છાલ છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ હાફફાઉલને કાપી સમારી તેજ પ્રમાણે પછવાડેના ભાગપર કાપ મુકીને માહેથી બધું કાઢી નાખી.ધોઇને સોજું કરવું અને આદુ લસણને છોલી બારીક છુંદી અથવા પીસીને તેમાં હળદ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને મરઘીના પેટાંમાં તથા બાહેર બધું ચોપડીને દોઢ કલાક આથી રાખવું. તેટલાં પઉવાને ચુંટી સોજા ધોઈ નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવું. નાળીયેરને બારીક પીસવું. કેસરને સેજ પાણીમાં બારીક પીસવી. એળચીના દાણા, તજ, લવંગ, મરી તથા શાહજીરાંને પણું બારીક છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી પેલાં એક ચમચા ઘીમાં રીકાં લાલ તળી તેમાં નાળીયેર તથા પઉવાને જરા તળીયા પછી કોથમીર મરચાં ભેળી તે જરા તળાયને ઇડાંને માહે બરાબર મેળવીને ઉતારી પાડીને તેમાં બાકીનો બધો સામાન તથા સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી નીમક મેળવીને મરઘી આથીયાને બરાબર વખત થાય ત્યારે તેનાં પેટાંમાં એ બધું દાબીને બરાબર ભરી તે બાહેર નીકળી પડે નહી માટે કાપેલા ભાગને જાદા દોરાથી સોયવડે સીવીને મજબુત કરવું. તે પછી બાકી રહેલાં અડધે શેર ઘીને સોજા કલઇ ભરેલા

પાટીયામાં કકડાવીને તેમાં પહેલે પટેટાને તળીને કાઢી લીધા પછી મરઘીનો એક પગ અને એક પાંખ હેઠે રહે તેમ માહે મુકીને એક તરફથી અડધી મરઘી લાલ તળાયને ચમચથી ફેરવી નાખી બીજી તરફની અડધીને પણ એજ રીતે તળીને પછી અંદર એક શેર ઠંડું પાણી તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મુકવું અને થોડું પાણી બળેને પટેટા નાખવા. પણ પટેટા બરાબર ચરી જાય તોય કદાચ મરઘી ચરી હોય નહી તો પછી પટેટાને અંદરથી કાઢી લેવા અને મરઘી તદનજ નરમ થાય અને સેજ એવી રહે ત્યારે માહે પટેટા પાછા નાખવા અને જરા વારે ઉતારવું. પણ એ રીતે મરઘી ચરે તેટલાં અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી ખપતું ખપતું તે માહે રેડીને ઉપર મુજબ મરઘી તૈયાર કરવી. એ મરઘી મજાહના ટેસ્ટની થાય છે.

રંગ આઈસક્રીમનો.

ઘણી સોજી ઘણી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૧, ક્રીમ ઑવ તારતંર તોળા ૭ા, ઘણીજ બારીક પાઉદર જેવી છુદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી કીરમજ; એજ રીતે છુંદીને ચાળેલી સોજી ફટકી તથા સોજું નીમક એ દરેક ચીજ તોળા ૨ાા.

સોજાં કોડીનાં પેાલમાં કકડતું પાણી દોઢ પાશેર નામી તેમાં કીરમજનો પાઉદર ભેળીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સાફ હાથથી સારીકાની ચોળાને પાણીમાં મેળવ્યા બાદ માહે નીમક પીગળાવી મલમલનાં મજબુત કપડાંમાં એ બધું નાખી પોતળાં જેવું કરીને કપડું ફાટે નહી તેમ તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં હલવે હલવે દાબીને બધું ગાળી લઇને તેમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને ઘાડા શીરા જેવું થાયને ક્રીમ ઑવ તારતર સાથે ફટકી ભેળાને એ ઉંચેથી નાખતાં ઉભાઇ જાય છે માટે નીચે હાથે એ બેઉ ચીજ નાખીને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ઘુંટીને અંદર બધું સારીકાની ભેળી એકરસ કરીને પછી ઉતારવુ. અને એ રંગ તદન ઠંડા થાયને ઉપરનો બધો રગ કાચની સીસીઓમાં ભરીને પૅક કરવો. તે પછી હેઠે થોડી ફટકી તથા ક્રીમ ઑવ તારતર ઠરેલા રહે છે અને કીરમજને ગાળી લીધા પછી તે પણ થોડી

કપડાંમાં બાકી રહે છે તેની સાથે એ ભેળીને અડધેા રતલ ખાંડ તથા એક પાશેર પાણી રેડી ખુબ તરેહ મેળવીને પાછું ઉપર મુજબ ચુલે મેલીને ધાડેા રંગ કરીને ઉતારવેા અને ઠંડું થાયને સારીકાની ચેાળી ગાળીને એ રંગને પણ સીસીએામાં ભરીને પૅક કરવું. પણ એ રંગમાં ઘણેા કસ રહેશે નહી માટે કદાચ ફુગ ચઢશે, તેટલા માટે સીસીએાને કેાઇ વખત હલાવવી. પહેલેા બનાવેલેા રંગ તેા મુદ્દલ બીગડતેા નથી પણ સાત આઠ વરસ સુધી સેાજો રહે છે, તેા જો કે એ અરસામાં રંગનું તેજને ચળકાત જરા એાછું થાય છે. એ રંગને કેાઇ પણ કકડતી ચીજમાં ભેળવેા નહી, તેથી તે ફાટી જાય છે. માટે ચુલાપરથી ઉતાર્યાં પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ તેમાં રંગ ભેળવેા. તુર્ત વાપરવા માટે રંગ જોઇતેા હેાય તેા ઉપર લખેલા હીસાબ ખપજોગેા થેાડેા થેાડેા બધેા સામાન લેવેા, પણ એમાં ખાંડ લેવી નહી અને ઉપર લખેલા બધા સામાન માટે અડધેા શેર પાણી જોઇયે છે માટે સામાનનાં પ્રમાણમાં પાણી તે હીસાબે લેવું. પણ સામાન ઘણેા એાછેા હેાય તેા પછી હીસાબ કરતાં પાણી જરા વધારે લઈ તેમાં ઉપર મુજબ ક્રીમજનેા પાઉડર તથા નીમક પીગળાવ્યા પછી ચુલે એક જોશ આપીને તેમાં ઉપલી રીતે ફટકી તથા ક્રીમ ઑવ તારતર ભેળી રંગ ઠંડેા થાયને તુર્ત વાપરવેા.

રંગ બાળેલી ખાંડનેા.

દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી અડધેા પાશેર એટલે નાના ૭ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી તૈયાર રાખવું. તે પછી ધુદેલી લેાફ શુગર અથવા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ બેમાંનું જે તે એક ૦। રતલને ઉભા ઘાટની કલઇ ભરેલી ત્રાંબાની તપેલી અથવા ઍલ્યુમીન્યમની નાની તપેલીમાં અથવા એવાજ મેાટા કાંસીયામાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મેળવું અને ખાંડ પીગળીને રતાસ પકડેને અંદર લાકડાનેા ચમચેા અથવા કાંમઠીની જરા જાડી પડી ફેરવવી અને બધી ખાંડ બળીને તદન કાળી થાયને પેલું તૈયાર રાખેલું અડધેા પાશેર પાણી નીચે હાથે અંદર રેડી દેવું અને તે કકડે પછી માહે ચમચેા યા પતી ફેરવ્યા કરવી અને બળેલી ખાંડ બંધાયલી હેાય છે તે બધી પાછી બરાબર પીગળી જાયને ઉતારવી. પછી રંગ તદન ઠંડેા થાયને જાંજરી મલમલના

કટકાથી ગાળીને સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેંક કરવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં કોઈ પણ મીઠાઈ અથવા પકવાંનમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા છાપેલું હોય તેમાં એ રંગ બનાવીને વાપરવો. એ રંગ લાંબો વખત સુધી સોજો રહે છે.

રંગ બીટરૂટનો.

બીટરૂટ બે જાતના આવે છે, તેમાં ઘેરા લાલ રંગની છાલ અને પાંદડાંની નેસ પણ એવાજ લાલ રંગની હોય તેવા મોસમની શુરૂઆતના કુમળા બીટરૂટનો રંગ ઘણો તેજદાર થાય છે અને આખરે મોસમના ફીકા રંગના ડાંડા તથા પાંદડાંની નેસ પણ તેવીજ હોય તેનો રંગ સારો થતો નથી. માટે ઉપર લખેલા લાલ સોજા બીટરૂટને બાફી છાલ છોલીને પછી પતળી કાતરીઓ કાપવી અને દુધની કોઈ પણ ચીજ આઈસક્રીમના રંગની બનાવવી હોવ તો તે ચુલે હોય તેમાં એ છોલેલા બીટરૂટની કાતરીઓ નાખ્યાથી રંગની તેજી જતી રહે છે અને રંગ ઝાંખો થાય છે માટે એ ચીજને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી તેમાં થોડી છોલેલી કાતરીઓ નાખીને ઢાંકી મુકવું અને થોડી વારે ઉંધાડી માહે ચમચો ફેરવવો અને એ પ્રમાણે અવારનવાર ફેરવી આપણી મરજી મુજબનો મેળવણીનો રંગ ખુલ્લો ઘેરો થાયને અંદરથી બીટરૂટ કાઢી નાખવો. દુધ વગરની જૅલી યા બીજું કાંઈ પણ બનાવેલું હોય તેમાં પણ એ કાતરીઓનો રંગ ઓગળે છે. પણ એ પારદર્શક મવાહી પદાર્થનો રંગ આઈસક્રીમનો નહી પણ ચળકતો ઘેરો દાડમનો રંગ થાય છે. ઠંડાં દુધ યા પાણીમાં પણ એ બીટરૂટની કાતરીઓનો રંગ ઓગળે છે પણ તેમાં વખત લાગે છે અને કાચા બીટરૂટની કાતરીઓ નાખી હોય તો તેનો રંગ પણ ઓગળે છે, પણ તેનો કાચો સ્વાદ લાગે છે.

લસણ કેમ છોલવું.

ઘણું લસણ હોય તેને હાથવડે છોલવાની ઘણી મહેનત પડે છે માટે પહેલે લસણના કડામાંથી બધી કળીઓને છુટી પાડવી અને હથેલી તેને ઘણું સેજ મીઠું તેલ, સૅલેડ ઑઈલ અથવા ઘી લગાડી કળીઓને બેઉ હથેલીથી ઘસીને તેને ઘણું સેજ તેલ યા

ઘી લાગવા દેવું. જરાથી વધારે લાગવા દેવું નહી. કારણ પછી તે સુકાતું નથી અને તેથી છાલ નીકળતી નથી. એ ઘી યા તેલ લગાડેલી લસણની કળીઓને મોટા ખુનચામાં પાંથરીને તડકાંમાં મુકવું અને તેની ઉપરનાં બધાં છલટાં સુકાંઇ ખ ખડીને અળગાં થઇ જાય ત્યારે બધી કળીઓને બેઉ હથેલીથી ચોળવી. તેથી સહેલાઇથી જરાવારમાં લસણ છોલાઇ જાય છે. જુનું લસણ છોલ્યા પછી અ દરથી પીળાસપર નીકળે છે પણ સોજું નવું હોય છે તો તે સફેદ નીકળે છે.

લાઇમ વૉટર.

સવા તોળો સોજા કળીચુનાને એક કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં ગરમ કરીને ફીલ્ટર કીધેલું સોજું ઠંડું પાણી દોઢ પાઇંટ રેડીને એક કલાક ઢાંકી રાખવું અને તે ઠરીને ઉપર નીતરૂં પાણી આવે તેને ગાળી લેવું. એ લાઇમ વૉટર નાનાં બચ્ચાં તથા સીક માણસને પાવાનાં દુધમાં જરા ભેળીને આપે છે.

લાડવા અમથાં ખમણના.

સોજો ગોળ શેર ૧, ઝીણું સફેદ ખમણેલું સફેદ નાળીયેરનું ખમણ રતલ ૦॥, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, સોજું ઘી તોળા ૨॥, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦॥.

એળચીના દાણા તથા જાયફળને છુદવું. દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. બદામને છોલી એકેકના આડા એક સરખા છ છ કટકા કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. ખમણમાંથી દુધ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે સાફ પાતાની ઉપર બારીક પીસવું. ગોળનો ભુકો કરી અડધા પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી નેટના ચોવડાં કપડાંથી ગાળવો. ત્યાર બાદ ઘીને કઢાઇમાં બળને કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને આંધરાની ચમચથી કાઢી લઇને પાછી કઢાઇને ચુલે મુકી પાછું ઘી કકડેને દરાખ નાખી તેને તળીને ઉતારીને કાઢીને બદામમાં નાખવી. તે પછી એક મોટી રકાબીને જરા ઘી ચોપડીને પછી કઢાઇને પાછી ચુલે મુકવી અને તેમાં ગાળેલો ગોળ રેડી બળતું ધીમું

રાખી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ગોળ પાછો બંધાઈ જાય તેટલો બધો ઘાડો ચાસ કરવો પણ તેમ કરતાં સેજ પણ કરપાવા દેવો નહી. અને એવો થાયને તુર્તજ તેમા ખમણ મેળવી દઇ ફેરવ ફેરવ કરી ચાસ પીને ખમણ કઠણ થાયને સોજી રકાબીમાં કાઢી પાંથરીને મુકી તેની ઉપર એળચી જાયફળ ભભરાવવું અને જરા ઠંડું થાય ત્યારે બદામ દરાખ ભેળી એ ખમણના પંદર ભાગ કરી તેના સફાઇદાર ગોળ લાડવા વાળીને પેલી ઘી લગાડી રાખેલી રકાબીમાં મુકવા. એ લાડવા સારા લાગે છે. નાળીયેર પાકટ પણ તે સુકાયલું નહી હોય પણ તાજું દુધ સાથનુ હોય તેવુ લેવું. કારણ સુકાયલું નાળીયેર કુચા જેવું લાગે છે.

લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીના ફરમાસુ.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ૦॥, સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડ અથવા સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૦।, સોજી નવી બદામની બીજ તોળા ૫, સોજું ભેળ વગરનું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૧, સોજું નાળીયેર આડખું, ઘણોજ સોજો ગોલાબ તથા સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આગે વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તેવું એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવુ. બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને તદન સાફ પાતા ઉપર એક ચમચી ગોલાબ સાથે ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી. નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી તેમાં ભેંસનાં દુધમાંથી એક પાશેર રેડી ચોળીને બરાબર મેળવીને દુધ કાઢી લઈ છુછામાં પાછું એટલુંજ બીજું દુધ નાખી એમજ દુધ કાઢી લઈ છુછાને ફેકી દઇ બાકી રહેલાં બધાં દુધમાં એ નાળીયેર સાથનું દુધ ભેળા કપડાંથી ગાળીને તેમાં ખાંડ પીગળાવવી. પછી કૉર્નફ્લૉઅરને એક કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં એ બધું દુધ જરા જરા કરીને બરાબર મેળવીને માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ખીચીમાં નાખવા માટે આગમચથી પાંચ તોળા ઘી જુદું કાઢી રાખવું. ત્યાર બાદ એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ પાશેર એટલે પોણી બાટલી પાણી રેડી ઢાકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ તરેઉ કકડેને માહે એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટ ગોલાબ રેડીને પાછું ઢાંકી ખુબ કકડીને અંદર

ગોલાબ સાથનું પાણી ઉછળે ત્યારે પેલા દુધમાં મેળવેલો કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી ગયો હશે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર મેળવી એકરસ કરી તપેલીનું ઢાંકણુ ઉંઘાડીને એક માણસે હાથ રાખ્યા વગર તેમાં મોટી ધારે મેળવણી રેડતાં જવું અને બીજા માણસે હાથ રાખ્યા વગર જલદી જલદી ચમચથી અંદર મેળવી દેવી. જેમ કરતાં માહે ગાંગડા થવા દેવા નહી. તે પછી પીસેલી બદામને છુટી પાડી અંદર તે તથા પેલું જુદું કાઢેલું ઘી નાખી બરાબર ભેળીને જરાવાર ઘુંટવું અને કહણુ થાય પછી ઘુંટવું નહી પણ તપેલી ઉંઘાડીજ રાખી અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું. કારણુ બઘોજ વખત ઘુંટયાથી કૉર્નફ્લૉઅર ચીવટ થઇ જાય છે. પછી ખીચી ઘણી કહણુ જેવી થાયને ઉતારી ફ્લૅતદીશમાં યા મોટી કોડીની રકાબીમાં ખીચી કાઢી લઇ તદન ઠંડી થાયને હથેલીને ઘણીજ સેજ ગોલાબ લગાડી ને બરાબર મસળવી. ચોખાના આટાની ખીચીનીકાની એ ખીચ બનાવતી વખત તપેલીનાં તળીયાંમાં હેઠે લાગતી નથી. પણ એનાં કોડીયાં થઇ શકતાં નથી માટે લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેટલા એ ખીચીના સફાઇદાર ગોળા કરી હથેલીને સેજ ઘી લગાડીને તેની ઉપર મુકી બઘેથી એક સરખું પતળું ગોળ થાપીને પછી તેની વચમાં ખમણુ મુકીને લાડવાનું મોહું ખીચીં બરાબર દાબીને બંધ કરી લેવું અને એ રીતે બધા લાડવા તૈયાર કરીને આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણુની સહેલી સોજી ખીચીના છાપેલા છે તેમાં લાડવાનું ચાળણીમાં એકજ પડ મુકીને બાફવા લખેલું છે તે રીતે તેમાં મુકીને ફકત ત્રણુ મીનીટ બાફીને તેજ પ્રમાણે ચાળણીમાંથી લાડવાને કાઢવા. એ લાડવા ઘણા સરસ થાય છે.

લાડવા ખમણના ખીચીના પડારોકા બનાવેલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણુ ત્રણ જાતનાં છાપેલાં છે તેમાંથી ગમે તો નાળીયેરનાં બે રીતનાં છે તેમાનું એક જાતનું એકજ નાળીયેરનું બનાવવું. પછી આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણુના સહલી ખીચીના તથા લાડવા ખમણુના ખીચીના સરસ છાપેલા છે તે બેમાંથી ગમે તે એક રીતની ચોખાના અડધો રતલ આટાની ખીચી તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે બનાવી બરાબર મસળીને તૈયાર કરવી. ત્યાર બાદ નવા ખુતારાની

ઉપરની જરા બારીક પણ કઠણ સળીના આસરે દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કરી તેને સોજા ધોઇ કપડાંથી લુછીને સાફ કરવા અને ફણુસનાં ઝાડનાં ત્રણ ત્રણ પાદડાં સાથના ઝુમખા લઇ તેની નાની ડાંખળી સાથે પાદડાં વળગેલાં રાખીને સોજાં ધોઇ કપડાંથી લુછીને કોરડાં કરવાં. પછી પાદડાંની ખડબચડી બોરડુ બાહેર રહે અને સુવાળી બોરડુ અંદર જાય અને જાણે એ અકેક પાદડાંની ઝીણી ડાંખળીની ઉપર પડા લટકતા હોય તેમ ડાળી તરફથી પોહોળા અને હેઠેથી અણીવાળા પડા થાય તેવી રીતે પાદડાંને સફાઇથી સરખાં વાળીને પડાની બોરડુપરનાં પાદડાંનાં બેઉ છેડાને અકેકની ઉપર થોડા આવે તેમ લેવા અને તે પછી એ સાંધો છુટો પડે નહી તેટલા માટે તેને જોડવા સારૂં પેલી સળીના અકેક કટકાને એ સાંધા તરફનું પાદડું ફાટે નહી તેમ તેની વચમાં સળીને અણી તરફથી ભોકીને પછી સળીનો બીજો છેડો પડાની ડાંખળીની જરા હેઠે આવે તેમ પોસીને ઉપરની બોરડુપર કાઢવો. જેમ કીધાથી પડાની કીનારી તરફનો સાંધો બરાબર સરખો વળગેલો રહે છે. એ રીતે કીધા. પછી પડા બધેથી એક સરખી ઉંચાઇના નહી હોય તો જે તરફથી વધારે ઉંચા હોય તે તરફનો પાદડાંની કીનારીનો ભાગ કાતરથીજ જરા છાંટી કાઢીને મજાઉના સરખા ઘાટના પડા કરવા અને ખીચીમાંથી મોટા મોસંબી ચણા જેટલી લઇ પહેલે તેને પડાની હેઠે અણી તરફ મેલીને છેલ્લી આંગળીની ટીચકીને સેજ ઘી લગાડીને તે વડે દાબીને પડાની તોંચ સુધી ભરવા પછી મોટી સોપારી જેટલી ખીચીની ગોળીઓ કરી હથેલીને સેજ ઘી લગાડીને તેની ઉપર મેલી આંગળીને પણ ઘણું સેજ ઘી લગાડીને બધેથી એક સરખું ૦। ઇંચ કરતાં પણ પતળું અને બીડાંના આકારનું થાપીને પછી તેને પડાની અંદરના થોડા ભાગમાં દાબીને ઉપલી કીનારી સુધી મુકી એ રીતે પડામાં સમાય તેટલી બીજી ખીચી મેલીને કીનારીપરથી સરખી કરીને મજાઉનું સફાઇદાર કરવું. પછી તેની ઉપર ઢાંકવા માટે થોડી ખીચી જુદી કાઢી રાખીને પછી એ રીતે બીજા જેટલા થાય તેટલા પડા ખીચીથી ભરવા. એમ ખીચીથી પડા ભરયા પછી તેની કીનારી સુધી સરખું પુરણું ખમણ ભરીને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે પેલા જુદી કાઢી રાખેલી ખીચીમાંથી જેટલું મોઢું ઢાંકવા માટે કરવું હોય તેટલા ખીચીના

નાના ગોળા કરી હથેલીપર ઉપર મુજબનું અધેથી એક સરખું પતળું ગોળ થાપીને તૈયાર કરવું અને પડાની અંદર મુકેલી ખીચીની કીનારીની ઉપર જરા પાણી લગાડી પેલી ગોળ થાપેલી ખીચાની કીનારીને પણ પાણી ચોપડીને પછી પડાની ઉપર મેલીને કીનારી પરથી બેઉ છુટું પડે નહી માટે દાબીને બરાબર વળગાવી વધારાની ખીચી બાહેર નીકળેલી હશે તેને કાઢી નાખીને કીનારી પરથી દાબીને સરખું કરવું. પણ અંદર ખમણ ભરીવાથી પડાનું વજન ભારી થાશી એ રીતે કરતાં ચુંથાઇ જાય નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખીને સફાઇથી બનાવવું અને એ રીતે બધા પડા તૈયાર થાયને આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણના સહેલી સોજી ખીચીના છે તેમાં લખ્યા મુજબ તપેલીમાં પાણી કકડાવવું અને ચાળણીમાં પડા અકેકની ઉપર પડે નહી તેમ સંભાળથી પાશે પાશે આડા મુકી એ મુકેલાંને અથડે નહી તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી મોટે બળતે ત્રણ મીનીટજ બારી બીજી ફાલતુ ચાળણી હોય તો તેમાં એજ રીતે બીજા પડા બાફવા મુકવા અને બફાયલા પડા તદનજ ઠંડા થાયને ઝુમખા કાઢીને ગમે તો એમજ મુકવા અને ગમે તો પાંદડાંમાં પોસેલી સળી કાઢી નાખીને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી પાંદડું કાઢયા પછી પડાની તોંચ ઉપર રહે તેમ બધા ગોઠવીને ઉભા મુકવા. ઝુમખામાં પાદડાં નાનાં મોટાં હોવાથી એ રીતે બનાવેલા પડા એક સરખા થતા નથી માટે બધા એક સરખા કરવા હોય તો ઘણાં મોટાં નહી તેમજ નાનાં પણ નહી તેવાં બધાં એક સરખાં વચલાં પાદડાં લઇ તેનો જુદો જુદો અકેક પડો ઉપલીજ રીતે બનાવવો. એ રીતે અકેક પડો બનાવવાનો સહેલ પડે છે.

લાડવા ખમણના ખીચીના ફરમાસુ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તેવું એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ બનાવવાના હેઠે છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના ચોખાના અડધો રતલ આટા સાથે સોજી સફેદ મેદા ખાંડ ૦। રતલને બરાબર ભેળવી. બદામની પાંચ તોળા નવી બીજને છોલી ધોઇ કોરડી કરીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર એક ચમચી સોજા

ગોલાબ સાથે ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી. સોજાં અડધાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી તેમાં સોજુ તાજુ ભેંસનું દુધ અડધો પાશેર રેડી ચોળીને દુધ કાઢી લઈ છુંછામાં બીજું અડધો પાશેર દુધ ભેળી એમજ દુધ કાઢીને બધું કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ બીજાં પોણો શેર ભેંસનાં દુધને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને અંદર બરાબર જોશ આવીને દુધ સાથનું પાણી ઉકળેને એજ લાડવા ખમણના ખીચીના સરસમાં લખ્યા મુજબ પેલા ખાંડ સાથે ભેળી રાખેલા આટાને માહે મેળવી દેવો અને તે ખીલી જાયને તેમાં નાળીયેર સાથનું દુધ થોડું થોડું કરી બધું બરાબર ભેળી જરાવાર પછી સોજું ઘી પાંચ તોળા મેળવી એજ સરસ લાડવામાં લખ્યા મુજબ સીજવા માટે ખીચીને ઢાંકવી, પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને તળે ઉપર કરવી પણ ખીચી હેઠે ડાજે તેને ઓખ્ખવીને માહે ભેળવી નહી. પછી ખીચી કઠણ થાયને ઢાંકણ કાઢી નાખી ઘણો સોજો ગોલાબ અડધો પાશેર ભેળી તળે ઉપર કરતાં રહી ખીચી તદન કઠણ થાયને ઉતારીને કોડીનાં મોટાં ફ્લેતદીશમાં અથવા કોડીની મોટી રકાબીમાં કાઢવી અને ઠંડી પડેને તેમાં પીસેલી બદામને બરાબર મેળવીને સારીકાની મસળવી. આ ખીચી દુંધમાં રાંધેલી હોવાથી એનાં કોડીયાં થઇ શકતાં નથી માટે ઉપર લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીના ફરમાસુ છાપેલા છે તે મુજબ હથેલીની ઉપર ખીચીને થાપી તેમાં ખમણ મુકીને એ લાડવા વાળવા અને લાડવા ખમણના સહેલી સોજી ખીચીના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘી લગાડેલી ચાળણીમાં જરા છુટા છુટા લાડવાનું એકજ પડ મુકીને તેમજ કપડું ઢાંકીને તેજ રીતે ત્રણ મીનીટ બાફવા. જો ગોલાબ નહી હોય તો પછી ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોઝ દસ ટીપાંને એક ચમચી ઠંડાં પાણીમાં મેળવીને તેમાં બદામને પીસવી.

લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ.

રંગુનનો હલવો નામના એક જાતના તદન સફેદ ચોખા આવે છે તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ દલાવીને તે આટો અને તે

નહી હોય તો મીલનો પહેલાં નંબરનો તાજો ચોખાનો ચાળેલો આટો એ બેમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૦।।, સફેદ મેદા ખાંડ અથવા ઘુંટીને ચાળેલી સફેદ ખાંડ શેર ૦।, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧, સોજું ધી નવટાંક, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

આગળ વીવીધ વાંનીમાં ખમણુ નાળીયેરનું સાધારણ તથા ખમણુ નાળીયેરનું ફરમાસુ એવાં બે ખમણુ છાપેલાં છે તેમાંનું જે ગમે તે એક નાળીયેરનું બનાવવું. આટામાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. પછી એક સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડું પાણી તથા પાશેર દુધ રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મેલવું અને તેમાં બરાબર જોશ આવીને માહે પાણી ઉછળે ત્યારે એક માણસે ખાંડ સાથે ભેળેલા આટામાંથી અકેક મુઠી ભરીને ભભરાવીને પાણીમાં જલદી જલદી નાખતાં જવું અને બીજા માણસે એટલીજ ઝડપથી સેજ પણ હાથ રાખ્યા વગર જલદી ઘુંટયાજ કરવું. જેમ કીધાથી ખીચીમાં ગાંગડા થતા નથી પણ મજાહની માવા જેવી થાય છે. એ રીતે ઘુંટતાં ખીચી કઠણ જેવી થાય ત્યારે ઢાંકણુ ઢાંકવુ પણ અવારનવાર ઉંધાડીને ખીચીને ચમચથી તળે ઉપર કરવી. પણ ખીચી હેઠે તપેલાંનાં તળીયાંમાં લાગે છે તેને એાખવીને કાઢવી નહી. એ રીતે પંદર વીસ મીનીટ કીધા પછી ખીચી બરાબર સીજેને ઢાંકણુ કાઢી નાખવું અને અવારનવાર ચમચે તળે ઉપર કરી ખીચી મજાહની કઠણ થાયને ઉતારી કોડીનાં મોટાં ફ્લૅતદીશમાં યા કોડીની મોટી રકાબીમાં અથવા ત્રાંબાની તદન કલઈ ભરેલી થાળીમાં કાઢવી અને તદન ઠંડી થાયને હાથને ઘણોજ સેજ ગોલાબ લગાડી ખીચીને બરાબર મસળીને અંદર સેજબી બારીક ગાંગડો રાખવો નહી. પછી આગળ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણના સહેલી સોજી ખીચીના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેમ આગળ ખીચીમાં ખમણુ ભરીને લાડવાવાળા તેમાંજ લખેલી રીતે ચાળણીમાં લાડવાનુ એક પડ મુકીને તેજ પ્રમાણે બાફીને તેમજ કાઢવા

લાડવા ખમણુના સાધારણુ ખીચીના સાદા.

સાદી ખીચીના સાધારણુ લાડવા કરવા હોય તો આગળ વીવીધ વાંનીમાં ખમણુ નાળીયેરનું સાધારણુ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ

એક નાળીયેરનું ખમણુ બનાવવું. પછી આએજ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણુના ખીચીના સરસ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના એમાંથી એક જાતનો આડધો રતલ ચાળેલો આટો લેવો અને સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં દુધ ભરવાના પાશેરાથી ભરેલું સવા શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં બે તોળા ઘી નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી મોટે બળતે ચુલે મુકવું અને અંદર કકરો પડીને પાણી ઉછળે ત્યારે ઢાંકણુ ઉંઘાડીને તેમાં તુર્ત બધો આટો સામટોજ નાખી દઇ આટાના કાચા ગાંગડા અંદર રહે નહી માટે નાખતાં વાર તુર્તજ જલદી ચમચથી બરાબર મેળવી દઇને પછી પાછું ઢાંકણુ ઢાંકવું. પણુ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ખીચી સીજીને કઠણુ જેવી થાય પછી ઢાંકણુ કાઢી નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને હાથને વળગે નહી તેવી સુકી અને કઠણુ ખીચી થાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી થાળીમાં અથવા કોઢીનાં મોટાં ફ્લૅતદીશમાં બધી ખીચી કાઢવી, પણુ તપેલીમાં હેઠે લાગેલી હોય તે કાઢવી નહી. પછી ખીચીને પાંથરીને મુકી માહેલી વરાળ ઉડી ગયા પછી જરા ગરમ હોય ત્યારેજ હથેલીને સેજ પાણી લગાડતાં જઇને ખુબ તરેહ મસળીને પોચી નહી પણુ લાડવા બરાબર વળી શકે તેટલી સેજ નરમ ખીચી કરવી. પછી હથેલીને ખીચી વળગે નહી માટે સેજ ઘી લગાડતાં જઇ લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે બધા એક સરખા ગોળા કરીને તેની વચમાં ખાડો પાડી બધેથી એક સરખું પતળું અને ફાટફુટ વગરનું મજાહનું સફાઇદાર ઉંડું કોડીયું બનાવી તેની અંદર પુરતું ખમણુ ભરવું અને લાડવાનું મોઢું ઉપરથી બે માલુમ સફાઇથી બીડી લઇને પછી અંદર ભરેલું ખમણુ ખીચીથી નોળગું રહે નહી માટે હલકે હાથે લાડવાને મુઠીમાં દાબીને મજાહનો સરખો ગોળ કરી એ રીતે બધા લાડવા બનાવવા. ત્યાર બાદ ત્રાંબાના કલઇવાળા ચાળણી સાથના ઝાંપા આવે છે તેવો એક નાનો ઝાંપો લઇ તેને ઉજાળી સોજો કરી તેની ચાળણીને જરા ઘી ચોપડીને પછી તેની અંદર બધા લાડવાનાં સફાઇથી એકેકની ઉપર સરખાં ગોઠવીને બધાં પડ મુકવાં પણુ એમજ બાફતાં લાડવા ઉપરથી ફાટી જાય છે તેટલા માટે મલમલનાં સફેદ ધોતાં કપડાંને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી નીચવીને કોરડું કીધા પછી બેવડું વાળીને તે લાડવાને અથડે તેમ તેની ઉપર

ઢાંકવું. તે પછી એ લાડવા ભરેલી ચાળણીનાં તળીયાંને લાગે નહી તેટલું અધુરૂં પાણી ઝાંપામાં ભરી તેનું ઘુંમટજ જેવું ગોળ ઢાંકણુ હોય છે તે ઢાંકીને ચુલે મોટે બળતે મુકવું અને પાણીમાં ખુબસ્તરેહ જોશ આવીને અંદર ઉછળ ત્યારે ઢાંકણુ ઉઘાડીને પેલી લાડવા ભરેલી ચાળણીને ઝાંપામાં મેલીને પાછું ઢાંકણુ ઢાંકવું. પંદરેક મીનીટ થાય ત્યારે ઢાંકણું ઉઘાડીને લાડવાને આંગળી લગાડવી અને તેને ચીકી વળગે તો લાડવા કાચા હોવાથી પાછા ઢાંકી જરા વખત વધુ રાખ્યા પછી બરાબર બફાયને ચાળણીને ઝાંપામાંથી કાઢીને ઉપરનું કપડું કાઢી નાખવું અને લાડવા તદન ઠંડા થાયને આંગળાંને ગોલાબ યા ઠંડું પાણી લગાડીને સંભાળથી આખા કાઢવા. જો ઝાંપો નહી હોય તો પછી કલઈ ભરેલાં બોયાં અથવા મોટી ઉંડી ચાળણીમાં ઉપર મુજબ ઘી લગાડી તેમાં બધા લાડવા ભરીને ઉપર કપડું ઢાંકવું અને બોયું હોય તો તેનો હેઠેનો બાહેર નીકળેલો ગોળ ભાગ અંદર બેસતો રહે અને ચાળણી હોય તો તે પણુ તપેલીના કાંથાની જરા નીચે જાય તેવું એક તપેલું લેવું અને તેમાં ઝાંપાનીકાની પાણી કકડાવીને પછી તેમાં બોયું અથવા ચાળણી મેલી લાડવાની ઉપર કપડું ઢાંકીને પછી ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી ઝાંપામાં લાડવા બાફવા લખ્યું છે તેમજ એમાં બાફીને તેજ રીતે લાડવા કાઢવા. પણુ ઝાંપો, બોયું યા ચાળણી પણુ નહીજ હોય તો પછી બાંબુના કરંડીયાનું સોજું મોટું ઉંડું ઢાંકણુ લેવું અને તેને ધોઈ સોજું કરી કેળનાં પાદડાને ધોઈ લુછી કોરડું કરીને તેની વચમાંનો ડાંડો છરીથી કાપી નાખીને પછી ઢાંકણુમાં એ પાદડાંને પાંથરીને મુકી ઝાંપાની ચાળણીનીકાની એમાં બધા લાડવા ભરવા. પછી બીજાં એવાંજ પાદડાંને ધોઈ એમજ સાફ કરીને તેની ઉપર ચીરા પાડીને પછી તે લાડવાની ઉપર ઢાંકવું, તેથી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જશે. તે પછી એ ઢાંકણુ અંદર ઉતરે તેવી એક મોટી ઉંડી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલી લેવી અને એક સરખી ઉંચાઈની સોજી પતળી ત્રણુ ઇંટને ધોઈ સોજી કરીને તે તપેલાંમાં આડી પડી જાય નહી તેમ તપેલીમાં સરખે અંતરે બોરડુપર તપેલાંને અથડાવીને ઉભી મુકવી અને તપેલાંમાં પાણી ઉકળતી વેળા ઉછળીને લાડવા ભરેલાં ઢાંકણુને લાગે નહી તેટલું ઓછું પાણી ભરીને જેમ ઝાંપામાં કફડાવવા

લખ્યું છે તેમ કકડાવ્યા પછી લાડવા ભરેલું ત્રાંબાનું ઢાંકણ છાંટની ઉપર સરખું ઠેરવીને મુકીને પછી તપેલીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. આઠ દસ મીનીટ પછી લાડવાને તપાસવા અને બરાબર બફાયને કાઢવા.

લાડવા ખમણના સેહેલી સોજી ખીચોના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ તથા ખમણ નાળાયેરનું ફરમાસુ એવાં બે મથાળાંથી ખમણ છાપેલાં છે તેમાંનું ગમે તે એક રીતનું એક નાળાયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી એજ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બેમાંથી એક જાતનો આટો ચાળીને અડધો રતલ લેવો અને સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં સોજું તાજું દુધ એક પાશેર, સોજી ઝીણી સફેદ શાકર્યા ખાંડ શેર ૦। તથા સોજું ઘી નવટાંક નાખી તેમાં પાશેરાનાં માપથી ભરેલું ઠંડું પાણી એક શેર રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે મોટે બળતે મેલવું અને તે ઉકળવાનો આવાજ અંદરથી સંભળાય ત્યારે ઉઘાડીને જોવું અને જ્યારે ખુબ તરેહ કકડીને અંદરનું પાણી બધું ઉછળે ત્યારે બધો આટો માહે એકદમ સાંમટોજ નાખી દઇ આટાના કાચા ગાંગડા રહે નહી પણ પાણીમાં બરાબર મળી જાય માટે જલદી જલદી મેળવી દઇને ઢાંકણ ઢાંકી જરા ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવું, પણ તેમ કરતાં હેઠે ખીચી લાગેલી હોય તેને ઓખવીને અંદર ભેળવી નહી. જ્યારે ખીચી સીજીને જરા કઠણ જેવી થાય ત્યારે ઢાંકણ કાઢી નાખીને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું. અને બધું પાણી સુકાઇને ખીચી મજાઉની કઠણ થાયને ઉપર લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ખીચીને કાઢી તેજ રીતે મસળીને સેજ નરમ કીધા પછી એજ લાડવામાં લખ્યા મુજબ એ ખીચીમાં ખમણ ભરીને લાડવા વાળવા. પણ એ લાડવાને તેમાં લખ્યા મુજબ બધા સાંમટા બાફવા નહી પણ એક સોજી કલઇવાળી ઉંડી તપેલી લેવી અને તેની અંદર બેસી જાય નહી પણ તેના કાંઠાની ઉપરજ રહે તેટલી ખાડા વગરની તદન સપાટ તળીયાંની ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી ચાળણી સાફ કરી તેની અંદર જરા ઘી ચોપડીને લાડવા એકેક સાથે

અડડાવીને નહી પણ સેજ છુટા છુટા તેમાં મુકીને એકજ પડ કરવું. પણ લાડવા ઉપરથી ફાટે નહી માટે આમ્મે ચોપડીમાં લાડવા બમણુના સાધારણ ખીચીના સાહામાં લખેલી રીતે ઉપર મલમલનું ભીનવીને નીચવેલું કપડું ઢાંકવું. તે પછી લાડવા બફાતી વેળા ઉકળતું પાણી ઉછળીને ચાળણીનાં તળીયાને જરાખી લાગે નાજ તેટલું ઓછું પાણી તપેલીમાં ભરી ઢાંકીને મોટે બળતે મુકવું અને તેમાં ખુબ જોશ આવે અને પાણી ઉછળે ત્યારે ઢાંકણુ કાઢી નાખી તપેલીના કાંથાની ઉપર લાડવા ભરેલા ચાળણી મુકી લાડવાને અથડે નહી તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉભટું ઢાંકણુ ઢાંકીને મોટે બળતે રાખવું. લાડવા ફક્ત ત્રણ મીનીટમાંજ બફાય છે, તે પછી તુર્ત ચાળણીને ઉંચકી લેવી અને એવીજ બીજી ફાલતુ ચાળણી હોય તો તેમાં એજ પ્રમાણે બીજા લાડવા ભરીને તૈયાર રાખી તુર્ત તેને તપેલીપર મુકી દેવી. પણ તેમ નહી હોય તો પછી બાફેલા લાડવાને ગરમ કાઢતાં ભાગી જાય છે માટે તેની જરા વરાળ ઉડે પછી સંભાળથી એક લાડવો કાઢી જોવો અને તે ચાળણીને વળગેલો નહી પણ છુટો હોય અને નીકળી આવે તો પછી બધા લાડવા કાઢીને મલમલનાં ધોતાં નરમ કપડાંપર પાંથરીને મુકવા, પણ આળગા નહી હોય તો પછી તદ્દન ઠંડા થાયને કાઢવા. પણ એમ ઢીળ થતાં તપેલાંમાનું પાણી ઓછું થાય તો લાડવા બરાબર બફાશે નહી માટે આગમચથી બીજે ચુલે કડકતું પાણી તૈયાર રાખીને માહે તે ઉમેરવું.

લાડવા ઘઉંના આટાના. (હીંદુ લોકના દલીયા.)

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, સોજુ સફેદ પોરબંદરનું મીઠાઈનું ઘી શેર ૧, નવી બદામની બીજ તથા ભાજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. ખાંડમાંથી કચરો કાઢી ગાંગડા હોય તેને કાંસીયાથી વાટીને આટા જેવી કરવી. આમ્મે વીવીધ વાનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ, પસ્તાંને છોલી બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઈસ કાપી ધોઈ કપડાંથી લુછીને તદન કોરડી કરવી. ત્યાર બાદ આટાને ચાળી મોટી કઢાઈમાં ઘી નાખી

ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ત બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને રીકા લાલ રંગનો થઇ અંદરથી સોહડમ નીકળે કે ઘુર્તજ ઉતારી પાડીને એક કોડીનાં મોટાં ફલૅતદીશમાં અથવા તદન કલઇવાળા પુનચામાં કાઢી લેવું. કારણ વધુવાર કકડેલાં ઘીમાં રહેતાં આટો વધારે લાલ થાય છે. તે પછી તેની ઉપર મેવો તથા એળચી જાયફળ ભભરાવી ચમચથી ભેળીને પછી ખાંડ મેળવી જરા ઠરવા દઇ ગરમ હોય ત્યારેજ દાબી દાબીને ખાટાં લીંબુ જેટલા કઠણ ગોળ લાડવા વાળીને છુટા છુટા મુકવા. પણ ગરમીની રૂતુમાં હથેલીની ગરમી લાગ્યાથી મેળવણીમાંનું ઘી તવાઇને તે પોચી થઇ જાય છે અને તેના લાડવા સરખા ગોળ થતા નથી પણ પંથરાઇ જાય છે. તેટલા માટે તેમ થાય તો પછી સફેદ સોજું ધોતાં ઘટ કપડાંમાં નાખી દાબી દાબીને સરખા ગોળ લાડવા વાળવા. તેમ કીધાથી ઘી પસરતું નથી. બધા લાડવા એકજ ગમ મુકી રાખ્યાથી હેઠેથી ચપટા થઇ જાય છે માટે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી થોડે થોડે વારે ફેરવ્યા કરવા. એ દલીયા ઉપલીજ રીતે અને એટલોજ સામાન નાખીને કરે છે અને એ બનાવવાને સહેલ પડે છે અને એનો સ્વાદ આએ વાવીધ વાંનીમાં ગુંદરપાક ભરૂચનો છાપેલો છે તેના જેવાજ લાગે છે. કેસર નાખેલા એ લાડવા પસંદ હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલા કેસર છાપેલી છે તે રીતે સોજી ખરી કેસર પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભારને સેકી બારીક પાઉદર જેવી વાટી એક ચમચી સોજા ગોલાબમાં અથવા ઠંડાં પાણીમાં મેળવી રાખવી અને બધો સામાન ઉપર મુજબ તૈયાર કરી આટાને ઘીમાં તળવા મુકી બદામી રંગનો આટો થાયને તેમાં કેસર ભેળી તેનું પાણી સુકાય અને ઉપર મુજબ તળાયને ઉતારી ઉપલીજ રીતે તેમાં બધું ભેળીને એના લાડવા તેમજ વાળવા. એ લાડવા સુકાયા પછી કઠણ થાય છે.

લાડવા તલના.

સોજો નરમ પતની ગોળ તથા સોજા નવા સફેદ તલ તોળેલુ' દરેક શેર ૦॥, ભુંજેલાં કાજુ અથવા કકરી ભુંજેલી ભોંયસીંગન દાણા તોળા ૩, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥, ઘી ખપ મુજબ.

કાજુ અથવા સીંગ જે હોય તેને છોલી ભાંજીને નાના કટકા કરવા. તલને ચુંટી સોજા ધોઇને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં આખી રાત ભીનવી રાખ્યા પછી સહવારે બધું પાણી કાઢી નાખીને ધોતા સફેદ ઘટ કપડાંપર નાખી નુછીને તદન કોરડા કરવા. પછી સોજાં સુપરાંમાં અથવા થાળામાં પાંથરીને તડકે મુકી તદન સુકાઇને બધા છલટાં ખખડીને અળગાં થાયને હાથની બેઉ હથેલીથી ખુબ ચોળા ચોળા ઉફણીને બધાં છલટાં કાઢવાં. પછી સાફ ઠીકરાંને ચુલે મેલી તે ગરમ થાયને ધંગારપર રાખીને પછી તેની ઉપર તલ નાખી સાફ કાગજના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને તલ સેકાઇને બરાબર કકરા થાય પણ સફેદજ હોય ત્યારે ઉતારવા, સેજબી રંગ પકડવા દેવા નહી. પછી ઠીકરાંપરથી કાઢીને તેમાં સીંગના કટકા અથવા કાજુ તથા એળચી મેળવવું. ત્યાર બાદ ગોળનો લુકો કરી આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકી અણા તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોળનો ચાસ કરીને ઉતાર્યા પછી તેમાં તલ ભેળાને મોટી રકાબીમાં કાઢી લેવા. પણ ગરમ ગરમના લાડવા વાળતાં હાથને વળગે છે અને વળી ડાજે છે. માટે જરા ઠંડું પડેને એમાંથી થોડું લઇ હથેલીને સેજ ઘી લગાડી દાબી દાબીને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા અને ઝીણા કરવા હોય તો મોટી લખોટી જેટલા મજાઉના ગોળ કઠણ લાડવા વાળવા. ગમે તો કાજુ અથવા સીંગને બદલે ત્રણ તોળા નવી બદામની બીજને છોલી તેના આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી ધોઇને કોરડી કરવી અને થોડાં ઘીને કઢાઇમાં ચુલે મુકી તે કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળને તેમાં બદામ નાખીને ફીકા બદામી રંગની કકરી તળાને ઝુંજ ઉતારી પાડીને જલદી બધી બદામ આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ કપડાંથી નુછીને ઉપરનું બધું ઘી કાઢીને તલમા ભેળવી. શોખ હોય તો નવાં સુકાં કોપરાંને છોલી તેના ઝીણા કટકા કાપી તે બે તોળાને પણ તલમાં ભેળવા.

લાડવા નાળીયેરના આકારના.

સોજી સફેદ ખાંડ શેર ૪, સોજું ઘી શેર ૩, બારીક દળેલો ભેળ વગરનો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૨, નવી બદામની બીજ, ભાજેલાં નવાં પસ્તાં તથા ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કટકા દરેક શેર

ાા, સેાઝ ખરી કેસર; એળચીના દાણા; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તેાળેા ાા.

એળચીના દાણાને ખેાખરા કરવા. જાયફળ તથા જાવંત્રીને બારીક છુંદવું. આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છેાલી પેાઇ કેારડું કરી બે ભાગ બદામનાં ફાડચાં કરવાં અને બાકીની ત્રણ ભાગ બદામ તથા બધાં પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. કેસરને ઠીકરા ઉપર ઇંગારે જરા સેકી કેાડીનાં વાસણમાં એક ચમચી કકડતાં પાણી સાથે થેાડીવાર ભીનવી રાખ્યા પછી પીતળની સેાઝ ખલમાં બતાવડે ખુબ બારીક વાટવી અને શીરેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનેા જરા ચાસવાળેા શીરેા કરી તેમાં એ કેસરને મેળવીને પછી એ શીરામાંથી આડધા શેર જેટલેા શીરેા બીજા વાસણમાં કાઢી રાખી બાકીના બધા શીરાને કલઇ ભરેલા મેાટા પાટીયામાં યા ઘણી મેાટી કઢાઇમાં રેડવેા. ત્યાર બાદ આટાને ચાળી તેમાં એક પાશેર ઘી મેળવી સવા શેર ઠંડું પાણી જુદું કાઢી તેમાંથી જરા જરા કરી બધું એ પાણી આટામાં બરાબર મેળવી માહે સેજ પણ ગાંગડેા રાખવેા નહી. અને બધાં ઘીથી પેાણી ભરાય તેટલી મેાટી કઢાઇમાં ઘીને બળતે બરાબર કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરવું અને મેાટા સુકા વટાણા જેટલાં આંધરાંનેા સાત આઠ ઇંચ વ્યાસનેા લેાઢાંની મેાટી ચમચ જેવેા ઝારેા આવે છે તેવેા પણ બનતાં સુધી વજનમાં ઘણેા હલકેા અને લેાઢાંનેા ટુકા ડાંડાનેા અથવા લાકડાંના હાથાનેા ઝારેા લેવેા, કે જે આપણા હાથમાં પકડવાને સવલ પડે. પછી એ ઝારાને સાફ કરીને કકડેલાં ઘીની કઢાઇની ઉપર ત્રણ ચાર ઇંચ ઉંચેા પકડીને તેની ઉપર આટાની મેળવણીમાંથી એક કપ જેટલી રેડીને ઝારાને હલાવવેા. જેમ કરતાં ઝારાના છેડમાંથી આટાની બધી કળી થઇને હેઠે કઢાઇમાં પડશે. તે પછી ઝારાને ખીસાઢી લેવેા અને કળી એકેક સાથે વળગે યા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બીજા સેાજા કેારડા ઝારાવડે કઢાઇમાં છુટી પાડીને તળે ઉપર કરવી અને કળી પાડેલા ઝારાને આટાની મેળવણીવાળાં વાસણની ઉપર ઉલટેા મુકી તેની ઉપર પાણી ાા ભીનવેલેા હાથ ફેરવવેા, તેથી તેના છેડ ખુલ્લા રહેશે. એ મુજબ દર વખત કરવું. કળી બદામી રંગની

બરાબર પોચી તળાયને સોજા ઝારાથી કાઢીને શીરાવાળા તપેલીમાં નાખ્યા કરવી અને બીજાં માણુસે બીજી ચમચથી તેને શીરામાં મેળવવી. જેથી કળી ભાગશે નહી અને શીરો પણ બંધાશે નહી. એ રીતે કળી શીરો પીયે પછી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે વાસણુની ફરતી બોરદુપર તેને એકઠી કરી વચમાંની જગ્યા ખાલી રાખવી. પણુ એ રીતે બધી કળી શીરામાં નાખ્યાથી છેલ્લે તદન સુકું થઇ જાય છે ત્યારે પેલા જુદા કાઢી રાખેલા શીરાને બધી કળાની ઉપર રેડી ચમચથી મેળવીને મોટી કથરોટમાં કાઢીને બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસમાંથી એક ભાગ જેટલી જુદી કાઢી લઇ બે ભાગ જેટલીને કળાની ઉપર નાખી શાકરના કટકા, એલચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી ભભરાવીને ચમચથી બધું મેળવીને પછી કળી ભાગીને ભુકો થાય નહી તેમ હલકે હાથે સેજ મેળવવુ. પછી જેટલા મોટા નાના લાડવા કરવા હોય તેટલા એ કળીની મેળવણીના તથા બદામનાં ફાડચાંના તથા બદામ પસ્તાંની પેલી જુદી રાખેલી સ્લાઇસના ભાગ કરવા. ત્યાર બાદ સફેદ ધોતાં પોચાં પતળાં પણુ મજબુત કપડાંના ચોરસ કટકાને ટેબલની ઉપર પાંથરીને લાડવાનાં તળીયામાં નહી પણુ ફરતી વળગે તેવી રીતે એ કપડાંની ઉપર છુટાં છુટાં બદામ, પસ્તાં તથા ફાડચાં મુકીને પછી તેની ઉપર લાડવાના ભુકાનો એક ભાગ મેલી પોતળું બાંધે તેમ કપડાંના ચારે છેડાને ડાબા હાથમાં એકઠા પકડી ટેબલની ઉપરજ રાખીને જમણે હાથે દાબી દાબીને કપડાંની અંદરજ નાળીયેરના આકારનો સફાઇદાર કઠણુ લાડવો વાળવો. પછી તેને કાઢીને બધા લાડવા એમજ રીતે વાળવા. બધી કળી તળાયા પછી સવા શેરને આસરે ઘી વધે છે. ઉપલી રીતે લાડવા ઘણુા સરસ થાય છે. પણુ અડધા શેર આટાના થોડાજ લાડવા કરવા હોય તો તેની કળી થોડી હોવાથી એક બે વખતજ તળીને શીરામાં નાખ્યાથી પછી શીરો વધી પડે છે અને લાડવા મોલા થાય છે, તેટલા માટે એને સારૂં ઉપર લખ્યા કરતાં શીરો ટાઇટ કરવો અને તેમાંથી જરા કાઢી રાખી જરૂર પડે તો માહે તે નાખવો. હેઠે લાડવામાં લખેલું છે તેમ ગમે તો એ લાડવાની મેળવણીને પણુ કેકના આકારના દાબડાઓમાં ભરવી અથવા તેમજ થાપીને કટકા કાપવા. આએ લાડવાની કળીમાં બીજો બધો સામાન મેળતી વેળા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું સોજીં ક્રાસ

એન્ડ બ્લૅકવૅલનું વૅનીલા ઍસેન્સ ભેળીયાથી લાડવા વધારે સારા થાય છે.

લાડવા નાળીયેરના આકારના સેહેલા.

સેાજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨, સેાજી ઝીણા ચણાનેા આટેા રતલ ૧, સેાજું ઘી શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કટકા દરેક શેર ૦।, એળચીના દાણા; જાયફળ; જાવંત્રી તથા ખરી કેસર દરેક તાેળેા ૦।, સેાજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧.

એળચીના દાણાને ભેાખરા કરવા. જાયફળ તથા જાવંત્રીને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છેાલી ધેાઇ કેારડી કરી બદામના એક ભાગનાં ફાડચાં કરવાં અને બે ભાગ જેટલી બાકીની બદામ તથા બધાં પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી આટાને ચાળીને તેમાં બે તાેળા ઘી મેળવી દુધથી મસલ્યા વગર આટેા બાંધીને પછી તેનેા પાછેા આટા જેવેા ભુકેા કરી માેટી કઢાઇમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં એ બધેા આટેા નાખીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું. પણ સેજબી રતાસ પકડવા દેવેા નહી અને બરાબર તળાય અને પીળા રંગનેાજ હેાય ત્યારે ઉતારીને તુર્તજ બીજાં વાસણમાં ખાલી કરીને સેાજાં કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટી નાખવેા. ત્યાર બાદ આમે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકીને પીતળની ખલમાં ઘણીજ બારીક વાટી ખાંડમાંથી કચરેા કાઢી સાેજી કરી એક તપેલીમાં નાખી માહે નાના બે ચમચા ભરી ઠંડું પાણી ભેળીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર અંદર ચમચેા ફેરવવેા અને બધી ખાંડ બરાબર પીગળી બરાબર શીરા જેવી થાયને ઉતારીને માહે વાટેલી કેસર મેળવીને પછી અંદર તળેલેા આટેા ભેળી દેવેા. ત્યાર બાદ ઉપર લાડવા નાળીયેરના આકારના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ બધેા સામાન તેમજ આટાની મેળવણીમાં મેળવી જરા ઠંડું થાયને તેમાંજ લખ્યા મુજબ બદામનાં ફાડચાં તથા સ્લાઇસને કપડાંમાં મુકી લાડવાનેા સામાન તેપર મેલીને એના તેજ રીતે લાડવા વાળવા. આમે લાડવા બનાવવાના સેહલ પડે છે અને ટેસ્ટમાં તેા નાળીયેરના આકારના કળીના લાડવાના જેવાજ લાગે છે, એ મેળવણીના બીજા આકાર કરવા હેાય તેા બદામનાં

કાડચાં રાખવાં નહી પણ તેનીબી સ્લાઇસ કાપી તે પણ બીજા સામાન ભેગી મેળવણીમાં ભેળીને પછી કેકના આકારના ઉભી કીનારીના પત્રાંના નાના દાબડા આવે છે તેમાં એ મેળવણીને દાબીને ભરી ઉપરની સપાટી સફાઇદાર કરવી. પછી ઠરીને અંદર લાડવા બરાબર બંધાયને એ કેકના આકારના લાડવા કાઢી લેવા અથવા ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી એકથી દોઢ ઇંચ જાડું થાપી બંધાયને તેના પાંચ છ ઇંચ મોટા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપીને તવાથાવડે ઉપાડવા.

લાડવા મમરાના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકી ઘણા તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની મમરાની ચીકીનો સામાન લઇને તેજ રીતે એની મેળવણીને ચુલે તૈયાર કરીને ઉતારીને તુર્તંજ તપેલીમાંથી કાઢી લેવું અને એની ચીકી થાપવાને બદલે બેઉ હથેલીને સેજ ઘી લગાડીને લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેટલું મેળવણીમાંથી કાઢીને ગરમ હોય તેટલાંજ ખુબ દાબી દાબીને મંજાહના સરખા ગોળ કઠણ લાડવા વાળવા.

લાડવા સેવના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેવ પાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લેવો અને તેજ રીતે બનાવીને ચુલાપરથી ઉતાર્યા પછી એ મેળવણીને ખુનચામાં થાપવાને બદલે મોટી રકાબીમાં બધું કાઢી લઇને ગરમ હોય તેટલાંજ બેઉ હથેલીને જરા ઘી અથવા પાણી લગાડીને લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેટલી મેળવણી લઇને દાબી દાબીને મજાહના સરખા ગોળ કઠણ લાડવા વાળવા.

લાહી બનાવવાની રીત.

પુરી, સમોસા વગેરે એવી કોઇ પણ ચીજને લાહીથી વળગાવવા આએ ચોપડીમાં છાપેલું હોય તેને માટે ખપ જોગો ઘઉંનો આટો લઇ કાંસીયામાં નાખી તેમાં ખપતું ખપતું ટંડું પાણી થોડું બરાબર મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરીને પછી ચુલે

મધ્યમ બળતે મેલી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને સેજ ઘટ જેવું થાયને ઉતારવું. અને જરા ઠંડું થાયને વાપરવું. એને લાહી કહે છે. આટો નહીંજ હશે તો પછી ઘઉંના બારીક રવાની પણ લાહી થશે.

લીલ્યન્સ દીલાઇટ.

સ્પંજકેકની સવા ઇંચ જેટલી જાડી કાતરીઓ કાપી તેના રૂપીયા કરતાં સેજ મોટા ગોળ યા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અને તેની વચમાં અડધી ઇંચ જેટલો ઉંડો જરા ખાંચો કોતરવો. તે પછી થોડી દુધની દેરીની કઠણ ક્રીમમાં મીઠાસ મુજબ ખાંડ તથા ટેસ્ટ પ્રમાણે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળીને કોતરેલા ગાળામાં મુકી ઉપરથી જરા જગ્યા ખાલી રાખીને તેમાં રાજબૅરી જામ મેલવી. ત્યાર બાદ આમે વીવીધ વાંનીમાં આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે થોડી બનાવીને એ આખાં કેકની ઉપર સફાઇથી ૦। ઇંચ જાડી પાંથરીને આઇસીંગ કઠણ થવા માટે ઠંડી ભઠીમાં મુકવું.

લેત્રી. (ફીરંગીની મીઠાઇ.)

સોજી-સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૩, સોજાં સફેદ પાંઉના બધા કકરા પોપડા કાઢી નાખીને જે સોજો ગર રહે તે રતલ ૧, કુમણું નહી તેમજ તદન પાકટ પણ નહી તેવું સોજું નાળીયેર ઘણુંજ બારીક ખમણેલું રતલ ૦।।, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવા પસ્તાં; ભુંજેલાં કાજુ; સોજી કીસમીસ દરાખ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક શેર ૦।, સોજું માખણ રતલ ૦।, એળચી તોલો ૧।, જાયફળ તોળો ૦।।, તાજાં ઇડાં ૧૨ ની દાળ, ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ થોડાંજ ટીપાં.

એળચી જાયફળને છુંદવું. આમે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલવાં. કાજુને કકડતાં પાણીમાં ત્રણ ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છોલવાં. તે પછી એ બધા મેવા તથા દરાખને ધોઈ લુછી કોરકું કરીને મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢીને પછી એ બધાંને ઘણું બારીક ભુકા જેવું કાપવું. પાંઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી

રાખી તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢી લઇ અંદર પાણી બાકી હોય તે બધું નીચવી કાઢીને પછી માહે પાંઉનો સેજબી કટકો રહે નહી તેમ ભુકો કરવો. ઘડાંનાં પાંચ છ કોટળાંની હેઠે રાઇના દાણા જેટલું આંવરૂં પાડી અંદરથી સોજાં ધોઇને તૈયાર કરી રાખવાં. અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધી ખાંડનો શીરો બનાવી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને ચુલે મુકવો. તેટલાં ઘડાંની બધી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ હેલાવી પતળી કરીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને પેલાં સાફ કીધેલાં કોટળાંઓમાં ભરી આંધરાંમાંથી નીકળી પડે નહી માટે થોડા બાંધેલા આટાની ઝીણી ટાંકલી કરી છેડપર વળગાવી લઇ ઉપરથી દાળ બાહેર નીકળી પડે નહી માટે આટો ભરેલાં વાસણમાં મુકવાં. પછી શીરો સેજ ચાસવાળો થાયને દાળ ભરેલાં કોટળાંપર વળગાવેલી આટાની ટાંકલી અકેકની ઉપરથી કાઢતાં જઇ તેને શીરાની ઉપર ધરીને આંધરાંમાંથી દાળ નીકળે તેને શીરાની અંદર લાંબીને લાંબી રેડી એ રીતે બધાં દાળ ભરેલાં કોટળાં ખાલી કરીને પછી તપેલીને ચુલાપ થી ઉતારવી અને તપેલીમાં રેડેલી દાળ શીરામાં સેવ જેવી થઈ હશે. તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી સાફ કીધેલાં કેળનાં પાદડાંની ઉપર મુકીને ઠંડી થવા દેવી. પછી એ શીરામાં પાંઉનો ભુકો, ખમણેલું નાળીયેર તથા માખણ ભેળી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરી પાંચેક મીનીટ થાયને માહે બધો કાપેલો મેવો નાખી કઠણ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટયા કરવું. પછી ગોલાબ ભેળી તે સુકાયને એળચી જાયફળ મેળવીને ઉતારી એક સાફ વાસણમાં કાઢવું અને ઠંડું થાયને મોટી રકાબીમાં ઉંચો સફાઇદાર સરખો ઢગળો કરવો અને પેલી દાળની સેવ જેને લેત્રી કહે છે તેને રકાબીની કીનારીના એક છેડાથી તેની સાંમેના બીજા છેડા સુધી એ ઢગળાની ઉપર ચોકડીના જેવી જાળી પડે તેમ ખાવાના કાંટાથી ઉંચકીને સફાઇથી સરખી ગોઠવવી. એ દાળની લેત્રીનો ટેસ્ટ કાંઇજ લાગતો નથી, તે તો શોભાને માટે મુકે છે, તેમજ એ સેવને પાડવાનીબી ઘણી મહેનત પડે છે અને બરાબર આવડે નહી તો સેવ ગોળ થવાને બદલે ચપટી પતી જેવી થઇ જાય છે, તોય એ ચપટી પતી પણ ઉપર ગોઠવીને મુકેલી સારી લાગે છે. મીઠાઇ બનાવીને ચુલાપરથી ઉતાર્યા પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસેન્સ ભેળીયાથી વધારે સારી લાગે છે. ગ્રહસ્થ ફીરંગી લોક

લગ્ન ઉપર છોકરીને ત્યાંથી છોકરાને ઘેર એ મીઠાઇ ઘણી ઉકમાઇથી મોકલે છે.

લેડીજ કુબેજ.

નાની કઠણ કુબેજનો ડાંડો તથા જાદાં પાદડાં કાપી કાઢયા પછીની રહેલી કુબેજ રતલ ૦ાા, માખણ તોળા રાા, ફેરીની દુધની કઠણ ક્રીમ મોટો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કુબેજને ધોઇને નરમ બારી ઓાયામાં ઓસાવી નાખવી. અને માહેથી બધું પાણી નીકળી જઇ તદન સુકી થાયને ઝીણી કાપવી. પછી ઇડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને એ તથા બાકીનો બધો સામાન કુબેજમાં એકેક પછી બધો બરાબર મેળવી એ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને અથવા લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં અથવા સગડી કે ચુલા ઉપર ભુંજવું.

લેડીજ પુડીંગ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં દુધપાક ૨ જો છાપેલો છે તેવો દુધપાક તાજાં સોજા ત્રણ શેર દુધનો બનાવવો. પછી એક મોટું ગંજીયા કલઇ ભરેલું તપેલું પાણીથી અડધું ભરી ચુલે મોટે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને તેમાંથી સેજ વરાળ નીકળવા માંડે ત્યારે આએ વીવીધ વાંનીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તાજા આઠ ઇડાંની સફેદીને રંગ નાખ્યા વગર એમથીજ છરીથી કપાય તેટલો બધો કઠણ કરૂ ચઢાવીને તેનો મજાહનો ડુમકો પડા જેવો આકાર કરવો, તેટલાં તપેલાંમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે બરાબર ઉછળે ત્યારે ઢાંકણ કાઢી નાખીને પાણીમાં એ પડા રેડું પુડીંગ સંભાળથી સેરવીને ઉલ્ટું મુકી ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને એથી ત્રણજ મીનીટમાં સફેદી બંધાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી પુડીંગ જરાબી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા ઝારાવડે કાઢીને મોટાં દીશમાં મુકવું. અને એક પાશેર નવી બદામની બીજને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇ

નુછીને તદન કોરડી કરી પુડીંગ તદન ઠંડું થાયને તેમાં સફાઇથી છુટી છુટી એ સ્લાઇસ ગોસ્વી. ત્યાર બાદ દુધપાકને આગમચથી આઇસમાં મુકી ઠંડો કરી રાખીને પુડીંગની ઉપર રેડવો. પણ એ પુડીંગ ખાવાની થોડો વખત અગાઉથીજ તૈયાર કરવું, ઘણો વખત અગાઉથી કરવું નહી.

લૅમન ક્રીમ આઇસ.

લોફ શુગર ૦। રતલ લેવી અને ખાંડનાં ગાંગડાને બે ખાટાં લીંબુની છાલની ઉપર ઘસીને ઉપરની છાલનો પીળો રંગ ઘસી કાઢવો. તે પછી એ ખાંડના ગાંગડાને કોડીનાં વાસણમાં નાના એ ચમચા ભરી સોજાં ગરમ પાણીમાં બરાબર પીગળાવી તેમાં એક લીંબુનો રસ નાખી ઠંડું થવા દેવું. તે પછી આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ટ મીલકનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ છાપેલું છે તેમાં લખેલું છે તેટલા સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવવું અને તે તદન ઠંડું થાયને ઉપલા બધા સામાન સાથે બરાબર મેળવીને આમ્મે ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં આએ મેળવણી ભરીને .કઠણુ જમાવવું.

લૅમન કેક.

સોજું કઠણુ માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦||।, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા બારીક રવો દરેક રતલ ૦||, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ૦।, એળચી તોળા ૩, જાયફળ ૨, તાજાં ઇડાં ૧૨, બ્રૅંડી નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૪, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૪, ખાટાં લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવુ. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણને લાકડાંના સોટાવડે વીસેક મીનીટ ઘુંટીને માહે ખાંડ ભેળી પેહલે ઇડાંની દાળ નાખીને બરાબર મેળવ્યા પછી સફેદીને સારીકાની મેળવીને બીજી પંદરેક મીનીટ ઘુંટવું. ત્યાર બાદ આટા તથા રવાને ચાળી બેઉ ભેળીને તપેલીમાંની મેળવણીમાં જરા જરા નાખતાં જઇને ઘુંટી મુરબ્બાના કટકા તથા

બાકી રહેલો સામાન બરાબર મેળવ્યા બાદ છેલ્લે ઉપરથી બેકીંગ પાઉડર ભભરાવીને તે ભેળી કેક બનાવવાના પત્રાંના મોટા ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું જાડું કોરૂં કાગજ હેઠે તથા ફરતું મુકીને તેમાં અથવા મોટાં દીશને પુરતું માખણ લગાડીને એ મેળવણીથી જરા અધુરૂં ભરી તુર્તજ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું.

લૅમન ચીજ઼કેક.

છુંદેલી સોજી ખાંડ રતલ ોા, સોજું માખણ રતલ ોા, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કટકા રતલ ોા, નવી બદામની બીજ તોળા ૫, એળચી તોળો ોા, જાયફળ તોળો ોા, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૪ નો રસ તથા ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ; બારીક દલેલી ખાંડ તથા આએ વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ ટાર્ટનો છાપેલો છે તે એ ત્રણે ચીજ બપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી લાકડાંના સોટાવડે ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળીને પછી બાકીનો બધો સામાન સોટાથીજ બરાબર મેળવી ધંગારે તપેલી મેલીને ઘુંટયા કરવું અને મેળવણી ઘટ થાયને ઉતારીને તુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં બધું ખાલી કરવું, કઠણ કરવું નહી. ત્યાર બાદ પફપેસ્ટ ટાર્ટનો અડધી ઇંચ જાદો બનાવી આએ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડીને તેમાં પેસ્ટને કીનારી સુધી પાંથરીને ઉપરથી છરીથી સરખો કાપીને પછી તેમાં મેળવણી ભરવી અથવા પફપેસ્ટને ઉપર કરતાં જરા પતળો વણીને તેના કટકા કાપી માખણ લગાડેલાં પત્રાંનાં કોડીયાંમાં મુકી કીનારી સરખી કાપીને તેમાં મેળવણી ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને પછી ઉપર ચાળણીથી દળેલી ખાંડ છાંટવી. એ કેક ઘણા સારા ટેસ્ટનાં થાય છે. પફપેસ્ટ ટાર્ટનાને બદલે ગમે તો આએ વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ આમંદ અથવા લૅમન ચીજ઼કેકનો છાપેલો છે તે બનાવવો.

લૅમન ચીઝ્કેક ૨ જાં.

સોજ્જુ માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૦॥, દેરીની દુધની સોજી કહણુ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, સ્પંજકેકનો ભુકો તોળા ૯, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।, લીંબુ ૪ નો રસ તથા ૩ ની બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૩, પફપેસ્ટ આમંદ અથવા લૅમન ચીઝ્કેકનો; બારીક દળેલી ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઉપર લૅમન ચીઝ્કેક પહેલાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખ્ખણ લગાડેલાં કોડીયાંઓમાં પફપેસ્ટ બનાવીને તે મુકવો. પછી ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ હલાવી સફેદીને કહણુ કરૂ ચઢાવી એઉ ભેળાને તેમાં એકેક પછી બધો સામાન બરાબર મેળવીને કોડાયાંમાં ભરવો અને એજ ચીઝ્કેકમાં લખ્યા પ્રમાણે ભુંજીને ઉપર દળેલી ખાડ ચાળણીથી છાટવી. એ કેક ઘણાં સરસ થાય છે.

લૅમન ચીઝ્કેક ૩ જા.

આએ વીવીધ વાનીમાં પ્લમકેક ગ્રાય પહેલું છાપેલું છે તમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન ચોથા ભગ જેટલો લેવો પણ તેમાં લખેલું છે તે કરતાં એમાં માખ્ખણ અડધુંજ લેવું અને તેને બદલે દુધની દેરીની કહણુ ક્રીમ ભરેલી દોઢ પાશેર લેવી અને સફેદી નાખ્વાની અગાઉ એ ક્રીમ ભેળીને પછી મેળવણીને તેજ રીતે તૈયાર કરવી. પછી લૅમન ચીજકેક પહેલાંમાં લખ્યા મુજબનો પફપેસ્ટ કોડીયાંમાં પાંચરી કીનારી કાપીને માહે એ મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ભુંજીને તેમજ ઉપર દલેલી ખાંડ છાંટવી. ગમે તો કોડીયાંમાં મેળવણી ભરીયા પછી એજ પફપેસ્ટની એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પોહોળી પતળી ચીપ કાપી તેને કોડીયાંમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર ચોકડીનીકાની મુકી તેના છેડા પાણીથી વળગાવી લઇને પછી ભુંજવાં. એ કેક ઘણા સરસ થાય છે.

લૅમન ટાર્ટ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, નવી બદામની બીજ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૫, લીંબુ ૪ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ,

પફપેસ્ટ ટાર્ટનો આ૱એ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તે; લગાડવાનુ માખણુ તથા દલેલી ખાંડ ત્રણુરૂ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. લીંબુની છાલને કલઇ ભરેલાં વાસણુમાં નરમ બાફીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી. પછી ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળા ધીંગારે ઘુંટી ઘટ કરીને ઉતારવું, પણુ કઠણુ કરવું નહી. પછી ઉપર લૅમન ચીઝકેક પહેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ડીશમાં પફપેસ્ટ ટાર્ટનો મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ભુંજીને ઉપર દલેલી ખાંડ ચાળણીથી પુરતી છાંટવી. એ ટાર્ટ ઘણું સરસ થાય છે.

લૅમન ડમ્પલીંગ્સ.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ તથા કઠણુ માખણુ દરેક રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ નો રસ તથા અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત આ૱એ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં કપડાંમાં બાંધીને બાફવા લખેલું છે તેમ પણુ ધોતાં સફેદ કપડાંના નાના કટકાઓ લઇ મેળવણીના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરીને દરેક ગોળા૱એ અકેક કટકા૱ઓમાં જુદા જુદા બાંધીને તેમાંજ લખેલી રીતે પણુ અડધો કલાક બાફીને ખાવાં.

લમન ડ્રૉપ્સ.

બારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૧।, તાજાં ૩ ઇડાંની સફેદી, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ.

સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી તેમાં ખાંડ ભેળી લીંબુનો રસ તથા છાલ નાખી બરાબર મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં કોરૂં કાગજ મેલી તેની ઉપર એ મેળવણીના છુટા છુટા ડ્રૉપ્સ મુકી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મેલીને કઠણુ કરવા.

લૅમન પાઇસ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥, સોજું તાજું દુધ પાશેર ૦॥, લીંબુ ૩ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૬, પફપેસ્ટ તથા માખણ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ છાપેલા છે તે સામાનનો પતળો પફપેસ્ટ વણી પત્રાંની ઉંડી બે રકાબીઓને માખણ લગાડી તેમાં મુકી બોરદુપરની ફીનારી છરીવડે સરખી કાપીને ઠંડકમાં મુકવી. ત્યાર બાદ ઇડાંને ભાંગી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી ખાંડમાં લીંબુનો રસ તથા છાલ ભેળાને પછી સઘળું સાથે એકરસ કરી રકાબીઓમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

લૅમન પુડીંગ.

સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૧॥, બીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ; છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક. તોળા ૫, વેલાતી ઑરેંજનો યા માલુંગાંનો સુકો મુરબ્બો બારીક કાપેલો તોળા ૨॥, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને આટા સાથે પાંઉનું ક્રમ્બસ ભેળા તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ઇડાં તથા બીજો બધો સામાન ભેળા એકરસ કરવું અને એક ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી બે આંગળ જેટલી અધુરી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બરાબર કઠણ બાફીને અથવા પાઇડીશને માખણ લગાડી તેમાં પફપેસ્ટ પાંથરીને ફીનારી સુધી મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને ભુંજવું.

લૅમન બ્રૅંડી.

પતળા છાલનાં બે લીંબુની છાલને એક પાઇંટ બ્રૅંડીમાં દોઢ માસ ભીનવી રાખ્યા પછી ગાળીને પાછો પાઇંટમાં ભરી ચપટ

ખુબ મારીને લાપ્યથી પૅક કરવું એ બ્રૅંડી મીઠાઇ તથા કસ્ટરમાં વપરાય છે.

લૅમન રાઇસ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, ખાંડ તોળા ૧૭, ઝીણા રાંધવાના ચોખા ટીપરી ૦ા, લીંબુ ૧ નો રસ તથા છાલના ઝીણા કટકા.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ અર્ધકચરા બાફીને ઓયાંમાં ઓસાવી કાઢીને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી માહે દુધ તથા બાર તોળા ખાંડ મેળી અંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને ઘટ થાયને ઉતારી પુડીંગ મોલ્ડમાં ભરવું. પછી છાલને પાણીમાં નરમ બાફીને કાઢી લઈ એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે બાકીની ખાંડ, લીંબુનો રસ તથા બાફેલી છાલ નાખીને ટાઇટ શીરો કરવો અને મોલ્ડમાં ભરેલું બંધાયને કાઢીને તેની ઉપર એ શીરો રેડવો.

લૅમન રાઇસ પુડીંગ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨, મંલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૮, લીંબુ ૨ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં પછી આટાને ચાળી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી અંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને માહે મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી પુડીંગ ડીશમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

લૅમન વાઇન.

દળેલી ખાંડ રતલ ૧, સાઇટ્રીક ઍસીડ તોળો ૧ા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, લીંબુનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન ટીપાં ૮.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને માહે ઍસીડ મેળવી અને ઠંડું

થાયને સ્પીરીટ, ઍસૅન્સ તથા કેસર નાખ્વી. અને કેસરનેા રંગ એાગળેને ગાળીને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારવેા.

લૅમન વૉટર આઇસ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરેા વૉટર આઇસનેા છાપેલેા છે તેવેા એક પાઇંટ બનાવીને તેમાં અડધી પાઇંટ લીંબુનેા રસ તથા બે લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ નાખ્વી એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડીને કેાડીનાં વાસણમાં નાખી બે કલાક ઢાંકી રાખ્વું. તે પછી ઝીણાં કપડાંથી ગાળીને આએ ચેાપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ઉપલી મેળવણી ભરી બનાવવા માડવું અને અડધું બંધાયને તાજાં ત્રણ ઇડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી તેમાં છુંદેલી નવટાંક ખાંડ ભેળીને સાંચામાંની મેળવણીમાં એ ભેળીને કઠણ જમાવવું.

લૅમન સ્પંજ.

લેાફ શુગર અથવા સેાજી ખાંડ તેાળા ૧૨, સ્વીનૅાર્ને અથવા બીજા કેાઈ મેકરનું સેાજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તેાળેા ૧, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી, લીંબુ ૨ નેા ગાળેલેા રસ તથા છાલની પતળી કાપેલી સ્લાઇસ.

તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દેાઢ પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે આઇસીનગ્લાસને સાત મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી સફેદીને જુદી રાખી બાકીનેા બધેા સામાન એમાં નાખી ધંગારે મેળવું અને આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારીને જાંજરાં કપડાથી કેાડીનાં વાસણમાં ગાળવું અને ઠંડું થઇ બંધાવા માંડેને ઇંડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી માંહે તે મેળવી બાર પંદર મીનીટ ખુબ ઘુંટવું. તે પછી એક સાદાં મેાલ્ડ યા બેાલને સેાજું ઑલીવ ઑઇલ જરા લગાડીને મેળવણીને તેમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું અને તદન કઠણ થાયને કાઢવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં વીહીપ્ડ ક્રીમ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગમે તેા એની ઉપર પણ જૅલીના કટકા વળગાવવા. એ સ્પંજ મજાહના ટેસ્ટનું થાય છે.

લૅમનેટ.

સોજાં સપરચનને છોલી ડાંડો કાઢી નાખી ઘણા નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી બરાબર ઘુંટી નાખીને તે તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, માખણ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૮, લીંબુ ૧ નો રસ, છુંદેલું જાયફળ અડધું.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઘુંટી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળીને તેમાં બાકીનો બધો સામાન એકેક પછી ભેળી માખણને તાવીને તે રેડી બધું સારીકાની એકરસ કરવું. પછી પાઇડીશમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વાટી અથવા લંગડામાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ મીઠાઇ ઘણા સારા ટેસ્ટની થાય છે.

લૅમનેડ.

ઘણી સોફ્ટ છુંદેલી ખાંડ રતલ ૪, સાઇટ્રીક ઍસીડ અથવા તારતરીક ઍસીડ તોળા ૨, સોલ્યુબલ ઍસૅન્સ ઑવ લૅમન ૬૦ ટીપાં ભરાય તેટલી ચમચીથી ભરેલી ચમચી ૪.

શીરો બનાવવાની રીતમાં છડું નાખીને બનાવવાનો આ એ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તેવો નહી પણ બીજી રીતથી બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે ખાંડનો ઘણોજ નીતરો ક્રીમ જેવો ચાર બાટલી શીરો બનાવી તે તદન ઠંડો થાયને તેમાં બાકીનો બધો સામાન બરાબર ભેળી બાટલીઓમાં ભરીને પૅક કરવું. ખપ પડે ત્યારે આઇસનાં દાઢ પાશેર ભરી એટલે પોણી પાઇંટ પાણીમાં એ બાટલીમાંનો લૅમનેડ નાના છ ચમચા ભેળી બધું મલીને એક પાઇંટ કરીને પીવું. આ એ રીતે ભેળીયાથી માહે જો કે ફીણ આવતું નથી પણ ટેસ્ટમાં તો લૅમનેડ જેવોજ લાગે છે. તારતરીક કરતાં સાઇટ્રીક ઍસીડનો વધારે સારો લાગે છે.

લૅમનેડ દુધનો.

દલેલી ખાંડ શેર ૦॥, શૅરી પાઇંટ ૦।, સોજું તાજું દુધ પાશેર ૧॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાશેર ૦॥.

અડધા શેર કકડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી તેમાં બધો સામાન એકેક પછી ભેળીને જેલી બેગમાંથી ત્રણ ચાર વખત ગાળીને નીતરો કરવો અને આઇસમાં મુકી ઠંડો કરીને તુર્ત પીવો, એ રહેશે નહી.

લૅમનેડ પાઉડર.

બારીક છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી સોજી ખાંડ અથવા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૩, તારતરીક ઍસીડ પાઉડર તોલો ૧।, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૪.

ઉપલા બધા સામાનને સાથે બરાબર મેળવી મોટી કાચના બુચની સીસીઓમાં ભરવો અને ખપ પડે ત્યારે આઇસનાં ઠંડાં એક પાઇંટ પાણીમાં એ પાઉડર ત્રણ તોળા ભેળીને પીવો એમાં લીંબુ આવતું નથી પણ ટેસ્ટમાં લૅમનેડ જેવોજ લાગે છે.

લેવડી તથા ચણાપાપડી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં લેવડી માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તેમ સોજી પાંચ શેર ખાંડનો બનાવવો અને તેમાં બારીક છુંદેલા લવંગ એક તોળો નાખવાં અને આએજ ચોપડીમાં ગોલાબછરી છાપેલી છે તે રીતે ખીલા ઉપર ખેંચી તદન સફેદ થાય પછી લેવડી જેટલી નાની મોટી બનાવવી હોય તેટલા જાદા ગોળ વીટા એમાંથી બનાવી તેની ઉપર છરીની ધાર થોડીને જાદી કાતરીઓ કાપવી. પણ એમ શીરો બનાવવાની આગમચ આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા તલના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના બે શેર સોજા સફેદ તલને ધોઇ છલટાં કાઢીને તૈયાર કરી રાખવા અને તેને લોઢાંની મોટી કઢાઇમાં નાખી ધીંગારે ફેરવ ફેરવ કરી ગરમ થાયને ઉતારી પેલી શીરાના વીટાની કાપેલી કાતરીઓને તેમાં નાખી તવાથાવડે ખુબ મેળવવું. એ રીતે ગરમ તલમાં કાતરીઓ પડયાથી તે નરમ થાય છે અને તેની ઉપર તલ વળગી જાય છે. તે પછી કઢાઇમાંથી લેવડીઓને કાઢી ગરમ હોય ત્યારેજ હાથથી દાબીને બધી લેવડીને જરા ચપટી સરખી ગોળ કરવી.

ચણાપાપડીના શીરાને પણ ઉપલીજ રીતે ખીલા ઉપર ખેંચી શીરો કડણ સફેદ થાય પછી જો તે ઠંડો પડી ગયો હોય તો જરા

દુરથી અગારનવાર તાપ દેખાડી ખેંચી ખેંચીને અડધી ઇંચ જાદા અને મોટા બધા કટકા કરવા. પછી આગમચથી ભુંજેલા ચણાના છોલેલા કકરા દારીયાને તૈયાર રાખી એની ઉપર છુટા છુટા છાંટીને વળગાવવા. સેવડી તથા ચણાપાપડી બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ થઇ શકતી નથી, ઘણી વખત બનાવે અને બીગડે પછી થશે.

લૉર્ડ મેયર્સ ટ્રાઇફલ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સ્પંજકેક ૨ જાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ત્રણ ઇડાંનું સ્પંજકેક બનાવવું અને તેની કાતરીઓ કાપી એક ઉડાં ટ્રાઇફલ ડીશમાં પાંથરીને મેલી તેની ઉપર બાર રૅટેફ્યા કેક મુકીને પછી તેની ઉપર બદામનાં ઝીણાં નવ મકરૂન મુકવાં. તે પછી તેની ઉપર ફરતો સરખો બ્રૅંડી બે વાઇનગ્લાસ ભરીને રેડીને અંદર બરાબર પચાવવો. તે પછી રાજ્બૅરી યા સ્ટ્રૉબૅરી જામનું તેની ઉપર ૦। ઇંચ જાડું પડ પાંથરવું અને આએ વીવીધ.વાંનીમાં બધાં કસ્ટર છાપેલાં છે તેમાંનું કોઈ પણ ઘાડું કસ્ટર અથવા ક્રીમ છાપેલી છે તેમાંથી એવી ઘાડી ક્રીમ બનાવીને ઉપર તે રેડવું. ત્યાર બાદ આએ ચોપડીમાં વીહીપ્ડ ક્રીમ છાપેલી છે તે બની શકે તો તે બનાવીને તેનો એનાં મથાળાંની ઉપર ઢગળો મુકવો અને વેલાતી તેજદાર લાલ રંગના સુકા મુરબ્બાના કટકાને તેની ઉપર સફાઇથી ખોસવા. આએજ ચોપડીમાં બાફેલા સફેદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ રંગ નાખ્યા વગર બાફેલી સફેદ સફેદીનો ઢગળો કરીને તે ઉપર મુકીને પછી તેની ઉપર ગમે તો મુરબ્બો ખોસવો. બ્રૅંડી પસંદ નહી હોવ તો તે જરા ઓછો લેવો.

વઘારેલા ગ્રીનપીજ઼.

ગ્રીનપીસના મોટા લીલા કુમળા દાણા રતલ ૨।, ઘી શેર ૦।, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૨.

ગ્રીનપીસને ધોઇ બધા સામાનને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ગ્રીનપીજ઼

ચરે અને ઘીપર આવેને ધડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાબવી પતળાં કરીને છેલ્લે તે ભેળાને તુર્ત ઉતારવું

વધારેલી કૅબેજ.

જાડાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલી કૅબેજનો દડો રતલ ૦॥, વચલાં કદના લીલા કાંદા ૩, ખારાં ગોસ્ત અથવા મરઘીનાં સોજી ભેવી નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૩, માખણ અથવા દેરીની દુધની કડણ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુનો અથવા લીંબુનો અચારનો રસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલા ચમચી ૧.

કૅબેજને નરમ બાફી બોયાંમાં ઓસાવી કાઢી બધું પાણી નીકળી જઇ તદન કોરડી થાયને બારીક કાપવી. કાંદાને બાફી નીમક મરી નાખીને બરાબર મૅશ કરવા. પછી માખણ હોય તો તેને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકીને તાવવું અને ક્રીમ હોય તો અમથીજ ગરમ કરી માહે બધો સામાન મેળવીને પાંચ સાત મીનીટ ધીંગારે ઉંધાડું રાખીને ઉતારવું.

વડાં રાતાં કોહોળાંનાં.

તદન ઘેરા લાલ રંગનાં પાકાં રાતાં કોહોળાંના છોલેલા કટકા રતલ ૦॥, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; બરનો દલેલા ઘઉંનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, સોજી બદામની બીજ તોળા ૫, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળા ૦॥, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ નુછી કોરડી કરીને છુંદવી. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવી. ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું કોહોળું આવે છે તેવુંજ પાકું પાકટ કોહોળું લેવું. અને તેની બધી છાલ બરાબર છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી બાકી રહેલાં કોહોળાંના એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને ધોવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવીને તેમાં કોહોળાના કટકા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીંગારે મેલી અવારનવાર ઉંચાડીને તળે ઉપર કરવું અને કોહોળું તદન નરમ થઇ જરા શીરા સાથની મજાઇની

જામ જેવું થાયને ઉતારી અંદર જરાબી કટકો રહે નહી તેમ મોટા ચમચાથી ઘુંટીને એક રકાબીમાં કાઢી લેવું. પછી તદન ઠંડું પડે ત્યારે એક સોજી થાળીમાં આટાને ચાળી તેમાં ચાર તોળા ઘી બરાબર મેળવી એળચી, જાયફળ, બદામ તથા શીરા સુધાંજ બધી જામ નાખી બધું મેળવીને ઘટે તેટલું જરા ઠંડું પાણી નાખી કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખવો. તે પછી એક ઘણી મોટી ઉંડી કઢાઇ ઘીથી પોણી ભરીને ચુલે .ધીમે બળતે મુકવી અને ઘી કકડે તેટલાં આટામાંથી મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી તેના હથેલીની ઉપર સરખાં ગોળ ૦ા ઇંચ જાદાં વડાં આંગળાંથી થાપી ઘી બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં જરા છુટાં છુટાં સમાય તેટલાં વડાં મુકવા. જરાવારે વડાં ફુળીને દડા જેવાં ઉપર તરી આવશે, તે પછી હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને વડાં ફાટી જાય નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખવાં અને બીજું પડ એમજ તળાયને ફાટે નહી તેમ સંભાળથી કાઢી લઇ એજ રીતે બધાં વડાં તળવાં. એ વડાં ઘણાં સારાં લાગે છે. ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો નહી હશે તો તેને બદલે મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો ગગરો આટો પણ ચાલશે.

વરધવડાં.

ઘરનો દલેલો ખંડવા ઘઉંનો મેદો શેરીયાંથી માપેલો શેર ૩, તથા એવાજ બીજા આટામાંથી કાઢેલો ઝીણો રવો માપેલો શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૩ા, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા પાણી વગરનું સોજું કઠણ દહી દરેક શેર ૦ાા, નવી ચારોળી શેર ૦ા, ખોપરી ફોલેલી કેરવેસીદ તથા એળચીના દાણા દરેક તોળા ૪, જાયફળ તોળા ૨, તાજાં ઇડાં ૧૫ થી ૨૦, સોજી ભેળ વગરની ચઢાઉ તાડી બાટલી ૧, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ ત્રણુંએ મેવાને છોલી ધોઇ લુછી કોરકું કરીને બદામ પસ્તાંને બારીક કાપવું અથવા જાડું ઘુંદવું અને ચારોળીને આખીજ રાખવી. પછી આટા તથા રવાને સાથે ભેળાને તેમાં દોઢ શેર ઘીને બરાબર મેળવી ઇડાંને ભાંજી તેને

ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે મેળવી બધો સામાન ભેળીને પછી ખપતી ખપતી તાડી નાખીને પોચો આટો બાધવો. પછી એક મોટાં કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં એ આટો મુકી ઉપર ઢાકણુ ઢાકીને એક મોટા ખાલી ચુલ્લાની ઉપર મેલીને હેઠે ચુલામાં એક ચમચ ભરીને ધંગારને પાંથરીને મુકવા અને એમ ચોવીસ કલાક અને ઓછાંમા ઓછા બાર કલાક રાખ્યા પછી આટાનાં ગમે તેટલાં જાદાં અને મોટાં વરધવડાં વણવાં અને મોટા ઉંડા પેણામાં કુમતુ ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને ઘી કકડેલું છે કે નહી તે જાણવા માટે પારસી મીઠાઇવાળાઓ એ બાંધેલા આટામાંથી જરા આટો લઇ તેને પેણામાં નાખે છે, જેને તેઓ નીશાંન કહે છે, તે નીશાંન મુકતાં વાર તુર્ત્જ ઉપર તરી આવે ત્યારે ઘી બરાબર કકડેલું જાણીને તેમાં વરધવડાં મુકીને ધીમી આંચે મજાહનાં લાલ તળવાં.

બનસી (હાંસીયા) ઘઉંમાં ચીકાસ વધારે હોય છે માટે તેનો મેદો તથા રવો ઉપર મુજબ તથા બીજો બધો સામાન પણ તેટલોજ લેવો પણ એના આટામાં પોણા બે શેર ઘી મેળવવું અને ખાંડ પણ ઉપર કરતાં એક પાશેર વધારે લેવી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો ઉપર મુજબજ પણ બેઉ સરખો ભાગે લેવા અને એમાં પણ બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા પ્રમાણેજ લેવો પણ એ આટા રવામાં ઘી બે શેર મેળવવું અને ખાંડ પોણા ચાર શેર લેવી.

વાઇન ઇડાંનો.

શૅરી વાઇનગ્લાસ ૩, ખાંડ ઉપગેલી ભરેલી ચમચી ૧, સુંઠનો બારીક પાઉડર જેવો ભુકો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલું જાયફળ ચમટી ૨, તાજું ઇડું ૧.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને તેમાં ખાંડને ખુબ મેળવી માહે સુંઠ તથા વાઇન ભેળી એક પાશેર સોજું કકડતું પાણી એમાં જરા જરા કરી બધું રેડતાં જઇને મેળવવું. પછી ઠંડું પડેને પીતી વેળા જાયફળ ભભરાવવું.

વાઇન કેક.

બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧॥, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥. પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૨૦, માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ઇડાંની દાળ નાખી તેને લાકડાંના સોટાથી ઘુંટીને માહે રવો તથા ખાંડ નાખી લગભગ પોણો કલાક સુધી ઘુંટવું. તેટલાં સફેદીને કડણ કફ ચઢાવીને તે પણ મેળવીને માહે જરા જરા કરી બધો આટો નાખતાં જઇને એમજ ખુબ મેળવવો. પછી ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના ૩ ચમચા ભરી છેકચે ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં છેટે છેટે અકેક ચમચી જેટલી મેળવણી મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં કકરી લાલ બીસ્કીટ ભુંજવી. નાના પત્રાં અથવા થાળીમાં એમજ મેળવણી મુકીને તંદુરમાં પણ ભુંજાશે, તેમજ સપાટ તળીયાંના ત્રાંબાના કલઈ ભરેલા ખુનચાને માખણ લગાડી તેમાં ઉપર મુજબ મેળવણી મુકીને ઉપર બીજો ખુનચો ઉલટો ઢાંકીને પછી હેઠે તેમજ ખુનચાની ઉપર ગામડી કોલસાના અંગાર મુકીને સંભાળથી એ બીસ્કીટ ભુંજી શકાશે. એ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે. મેળવણીમાં ગોલાબ નાખવો હોય તો તેને ભાગનું એક ઇંડું ઓછું લેવું.

વાઇન બીસ્કીટ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, કડણ માખણ તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, કારબોનેટ ઑવ ઍમોનીયા અથવા સોદાબાઇકાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।, લગાડવાનું માખણ; બ્રૅંડી અથવા સફેદ વાઇન ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને ડાજે નહી તેમ સેકી સુકો કરી કલઇ ભરેલા ખુનચામાં નાખી તેમાં માખણને સારીકાની મેળવીને પછી ખાંડ તથા સોદા અથવા ઍમોન્યા ભેળી દારૂ નાખીને વણી શકાય તેવું બાંધી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી વાઇનગ્લાસની બારીક કીનારી અથવા ગોળ બીસ્કીટ કટરથી બીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં જરા છુટી છુટી બીસ્કીટ

મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે.

વાઇન બીસ્કીટ ૨ જી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સફેદ મેદા ખાંડ તથા કઠણુ માખણુ દરેક રતલ ०।, સોજી કરંટ દરાખ નવટાંક, ખોખરી કાપેલી કૅરવેસીદ તોળો ૧, દરીની દુધની કઠણુ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ०॥, તાજું ઇંડું ૧.

દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછી કોરડી કરવી. આટાને ચાળી ડાઘે નહી તેમ સેકીને એક કલઇ ભરેલા બુનચામા નાખી તેમાં માખણુ મેળવીને પછી બધો સામાન ભેળી ખપતી ખપતી ક્રીમ નાખીને પછી ઘટે તો બીજું જરા દુધ લઇને વણાય તેવો આટો બાંધી ઉપર પહેલી વાઇન બીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ વણીને તેમજ કાપવી. અથવા નાના ગોળા કરી હથેલીપર સફાઇદાર ગોળ બીસ્કીટ થાપીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ વેલાતીના જેવી ઘણી સરસ થાય છે.

વાઇન મરચાંનો.

અડધી ગૅલન સફેદ વાઇનમાં સોજાં સુકાં મરચાં અડપો શેરને સાફ કરીને નાખી સાત દીવસ રાખ્યા પછી વાઇન ગાળીને બાટલીઓમાં ભરવો.

વાટકા દોસા. (કોલંબોની મીઠાઇ.)

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧॥, સોજાં મોટાં ભુજેલાં કકરાં કાજુ શેર ૧, પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો તથા કઠણુ માખણુ તોળેલું દરેક શેર ०॥, એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, તાજાં ઇંડાં ૧૬, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. સાફ ઠીકરાંને ચુલે ધીમી આંચે મુકી ગરમ થાયને તેપર રવો નાખી સફેદ કોરાં કાગજના કટકાનો કુચો કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી રવો ફીકા બદામી રંગનો થાયને કાઢી લેવો. કાજુ પોચાં થયલાં હોય તો થાળામાં પાંથરીને તડકે મુકી બરાબર છાલ નીકળે તેટલાં કકરાં થાયને બધાં છલટાં

કાઢી નાખવાં અથવા ડાજે નહી તેમ ઠીકરાં ઉપર સેકીને છલટાં કાઢીને પછી ખલમાં હલકે હાથે બારીક કુંદવાં. ત્યાર બાદ ઇડાંને ભાંજી સફેદીમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખી કડણ ફફ ચઢાવવો અને દાળને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડ ભેળી લાકડાંના સોટા અથવા લાકડાંના મોટા ચમચાથી ઘુંટી માહે માખણ મેળવીને પછી રવો નાખી ખુબ તરહે ઘુંટીને કાજુ તથા એળચી જાયફળ ભેળી છેલ્લે ફફ ચઢાવેલી સફેદીને હલકે હાથે અંદર ચમચાથી બરાબર મેળવવી. પછી એ મેળવણી આસરે બે ઇંચ જેટલી જાદી ભરાય તેટના ભુંજવાનાં પત્રાં અથવા કલઈ ભરેલી થાળીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી સરખી નાખીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં મજાહનું લાલ ભુંજવું અને ઠંડું થાયને જરા મોટા ડાયમંદ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી ઉપાડવા. એ મીઠાઇનું નામ વાટકા દોસી છે અને એનો ટેસ્ટ મજાહનો ઇડાંપાકના જેવો લાગે છે. ગમે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું માહે વૅનીલા ભેળવું.

વાસી કેક તથા પાંઉ તાજું કરવાની રીત.

વાસી કેકને લાકડાંના ચપટ ઢાંકણાંના દાબડામાં મુકી દાબડો ડાજે નહી તેટલે છેટે ચુલા આગલ દાબડો મુકી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવો, તેથી બધે સરખો તાપ લાગશે, પછી એક કલાકે કાઢવું. મોટું કેક હોય તો તેની સ્લાઇસ અથવા કટકા કાપીને માહે મુકવા. વાસી પાંઉને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં એક કલાક મુકયાથી પાછું મજાહનું તદન તાજા જેવું થાય છે

વીકટોરીયા સૅંડવીચીસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ઍપ્રીકૉટ જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને ઇડાંને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી ખુબ મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધો આટો ભેળી ઍસૅન્સ નાખીને બધું બરાબર એકરસ કરવું. પછી બે એક સરખી ઉંડી રકાબીઓને

માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને રકાબીઓમાંથી કાઢી તેમાંનાં એકની ઉપર જામનું જાડું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પેલું બીજું ઉલટું ઢાંકવું. નાનાં કરવાં હોય તો ઉંડી જરા નાની ચાર રકાબીઓમાં મેળવણી ભરી એજ રીતે ભુંજીને કાઢી જામ લગાડીને બબ્બે વળગાવવાં.

વીંટર સુપ.

કુમળા ગ્રીનપીજના દાણા તથા સોજું નરનું કુમળું ગર્દનનું ગોસ્ત દરેક રતલ ૧, કાંદા શેર ૦।, કુમળાં ગાજર; સલગમ તથા કૅબેજ દરેક તોળા ૩, સૅલરી ઝુડી ૧, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગ્રીનપીસના દાણાને ધોઇને આખી રાત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી બીજા બધા સામાનને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને પછી નાના કટકા કાપવા. ત્યાર બાદ એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણીમાં ચુલે ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને ગોસ્ત તદન ચરે અને સુપ તૈયાર થાયને ઉતારવું. મીઠાસ પસંદ હોય નહી તો ખાંડ નાખવી નહી.

વીન્ડાલુ.

નરનાં કુમળાં નકી ગોસ્તના નાના કટકા રતલ ૧, ઘી શેર ૦॥, આદુ તોળા ૨॥, લસણ તોળો ૧।, નીમક તોળો ૧, દલેલી હળદ તોળો ૦॥, તજ તોળો ૦।, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરીના દાણા તથા એળચી દરેક ૧૦, મોટાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ લાલ સુકાં મરચાં તથા લવંગ દરેક ૫, જલદ તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

ગોસ્તના કટકાને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધોવુ. આદુને છોલી ઘણોજ બારીક રેસો કાપવો અને લસણને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. પછી બીજા બધા સામાનને જરા જલદ સરકામાં ઘણોજ બારીક પીસીને તેમાં આદુ લસણ ભેળીને તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગને કોડીનાં કપમાં જુદો રાખીને બે ભાગમાં ગોસ્તને બરમોઠી એક કોડીનાં વાસણમાં નાખી તે બરાબર

દુધે તેટલો તેમાં જલદ સરકો રેડી છ કલાક રાખ્યા પછી માટીનાં વપરાતાં સોજાં જુનાં વાસણમાં અથવા સેજ પણ પોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં બધું ઘી કકડાવી પેલો કપમાં જુદો કાઢી રાખેલો મસાલો માહે તળીને પછી આથી રાખેલું ગોસ્ત તેમાંના બધા સરકા સાથેજ માહે મેળવીને કોડીની રકાબી ઢાંકી ધગધગતે ધંગારે મુકી ડાજે નહી માટે અવારનવાર ઉંચાડીને તદન કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ સરકો સુકાઇને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. માટીનું વાસણ ખડબચડું લેવું નહી, કારણ તેની કગરસ પકવાંનમાં ભેળાશે. ઉપર લખ્યા મુજબનાં વાસણ નહીજ હોય તો ત્રાંબાનું જરાબી વપરાયલું હોય નહી તેવું તદનજ કલઇ ભરેલું વાસણ હશે તો તે ચાલશે. આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક કુમળી મોટી મરઘી અથવા બટકને સમારી કટકા કાપી પહેલે એક વખત પાણીથી સોજું ધોઇને કપડાંમાં નાખી લુછીને તદન કોરડું કરીને પછી ઉપર મુજબ સરકાથી ધોઇને પછી ઉપર ગોસ્ત પકાવવા લખ્યું છે તેજ મુજબનો સઘળો સામાન લઇને ઉપલીજ રીતે પણ બે કલાક વધારે આથી રાખીને પછી પકાવવું. પણ એક ફરખે બટકના સમારેલા કટકા આસરે ત્રણ રતલ થાય છે અને સાધારણ કદની એક મરઘીના કટકાનું વજન બે રતલને આસરે થાય છે, અને ગોસ્ત તો ઓછાં વજનનું હોય છે માટે એનાં પ્રમાણમાં ઘી તથા બીજો સામાન શુમારથી વધારે લઇને પકાવવું જોઇએ. પણ સરકો દુધે તે કરતાં થોડો વધારે રેડવો. ઉપલા સામાનનું વીન્ડાલુ વધારે તીખું થાય છે માટે મરજી પડે તો મરચાં તથા આદુ ઓછું લેવું. ઠંડીની રૂતુમાં બરાબર તજવીજથી રાખે તો એ વીન્ડાલુ બે ત્રણ દીવસ સુધી રહી શકે છે.

વીન્ડાલુ ૨ જું.

સોજું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૦॥।, કાંદા તથા ઘી દરેક રતલ ૦।, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥।, આખાં કાળાં મરી તથા જીરૂં દરેક તોળો ૦।, તજ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, લસણની છુટી મોટી કળી તથા ગોવાનાં હોય તો તે નહી તો બીજાં સાધારણ મોટાં સુકા મરચાં દરેક ૬, લવંગ ૫, શેરી અથવા બ્રૅંડી

નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૬.

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને પછી નાના કટકા કાપવા. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પછી આદુ લસણને છોલી બધા સામાન સાથે ઘણુ બારીક પીસવું અને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ઘી, કાંદા, નીમક તથા સરકો મેળવીને પછી માહે ગોસ્તના કટકા ભેળા ઢાંકણ ઢંકી કોલસાને ધંગારે મેલી ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરવુ અને જરૂર પડે તો અંદર તે રેડતાં જવું. અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ ધીપર આવેને છેલ્લે ખાંડ તથા દારૂ ભેળા. પાંચેક મીનીટ પછી ઉતારવું. તીખું પસંદ હોય નહી તો મરચાં તથા મરી અડધાંજ લેવાં, તેમજ મીઠાસનો શોખ નહી હોય તો ખાંડ એક ચમચી લેવી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળા કરપે મરઘીના કટકાનું વીન્ડાલુ ઉપર મુજબજ બનાવવું.

વીન્ડાલુ ૩ જું.

તદન કુમળું નરનું સોજું નકી ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦॥, ઘી રતલ ૦।, ચુંટેલી ખસખસ તોળો ૧, લસણની છુટી મોટી કળી તથા જીરૂં દરેક તોળો ૦॥।, નીમક તોળો ૦॥, સોજાં ગોવાના સુકાં મરચાં તોળો ૦। ને વાલ ૫, હળદના ગાંઠીયા તોળો ૦।, ફેંણી દારૂ નાના ચમચા ૨, સોજો સરકો ખપ મુજબ.

ગોસ્તના એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત સોજું ધોવું હળદના ગાંઠીયાને જરા સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં થોડો વખત ભીનવી રાખવા. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢીને લુછવાં. લસણને છોલીને જાદું પીસવું અને જીરૂં, મરચાં તથા ખસખસને જરા સરકામાં ઘણુંજ બારીક પીસીને કાઢી લઇને પછી પાતાની ઉપર વળગેલું હોય તેને જરા સરકાથી ધોઇને એક રકાબીમાં કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળાને માહે પીસેલો મસાલો તથા લસણ નાખી તેને તળાને પછી ગોસ્ત તથા નીમક મેળવવું અને ગોસ્ત તતરેને દોઢ શેર ઠંડું પાણી તથા પેલું રકાબીમાં કાઢેલું મસાલાનું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી મધ્યમ બળતે રાખી અવારનવાર ઉંધાડીને ચમચ ફેરવવી અને ગોસ્ત બરાબર ચરીને

નરમ થાય અને પાણી બળીને ઘીપર આવેને અંદર ફરને ફણી દારૂ ભેળીને જરાવારમાં ઉતારવું.

વીન્ડાલુ ચૅાપ.

આગલી વીવીધ વાંનીમાં પટેટાના હાડીચાપ છાપેલા છે તેમ લખ્યા મુજબ પાસ્લીનું એકેક હાડકું ભાંજી નાખીને તેમજ છ ચાપ તૈયાર કરવા અને તેનું માસ છુટું પડે નહી તેમ તેની બેઉ બેારદુ પર છરાથી ઉભા છુટા કાપ પાડવા. પછી એક તોળો આદુ તથા લસણની છુટી ચાર કળીને છોલી છુંદીને તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી ચાપની બધી બેારદુપર સરખું ચોપડીને કોડીનાં બેલામાં ઢાંકીને ત્રણ કલાક આથી રાખ્વા. ત્યાર બાદ તજ વાલ ૮, એળચી ૮ ના દાણા, લવંગ તથા મરીના દાણા દરેક ૪, સાધારણ અથવા ગેાવાનાં સુકાં મરચાં ૩, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ લેવું અને એ બધાંને ઘણા જલદ સરકા સાથે સેજ નરમ જેવું પણ ઘણુંજ બારીક પીસી ચાપની ઉપર બધું ચોપડીને પછી પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ બેઉ પડે દાબીને પુરતું લગાડી બેથી ત્રણ ઇડાં ભાંજી તેમાં બે ત્રણ ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરવાં અને પેણામાં પુરતું ઘી કકડાવી એકેક ચાપને દોહવેલાં ઇડાંમાં મુકી તવાથાવડે ફેરવી બીજાં પડને બરાબર ઇડું લાગેને તવાથાથીજ ચાપને ઉંચકી પેણામાં મુકને મજાહનાં કકરા શીકા લાલ તળવા. ચાપ નહી હોય તો નરનાં મજાહનાં નેસ વગરનાં નક્કી ગોસ્તના બે ઇંચ જાદા અને એટલાજ લાંબા તથા ચોહોળા છ કટકા લેવા અને તેને સાફ કરી તેની બધી બેારદુપર ઉંડા કાપ મુકવા અને ઉપર મુજબ એને આદુ, લસણ તથા નીમકમાં આથી રાખ્યા પછી એજ રીતે મસાલેા તથા ક્રીમ લગાડી ઇડાંમાં બોળીને તળવા. ચાપ જલદી બનાવવા હોય તો છોલેલું કાચું ૦। તોળો પપાંઉને આદુ લસણ સાથે પીસીને તેમાં નીમક ભેળીને પછી તેમાં અથવા કાચાં પપાંઉનું દુધ આઠ દસ ટીપાંને આદુ લસણ પીસ્યા પછી તેમાં મેળવીને એક કલાક એમાં આથી રાખવાથી નરમ થઇ જશે. તે પછી ઉપર મુજબ બધું લગાડીને તળવા.

વીહીપ્ડ ક્રીમ.

ઢેરીની દુધની તાજી કડણુ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, દલેલી અથવા ઘણીજ બારીક છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ શેર ૦।, શૅરી અથવા કોઇ પણ જાતનો મીઠો વાઇન લીકરગ્લાસ ૧, તાજાં ૧ ઇડાંની સફેદી, વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

સેજબી ખોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં અથવા કોઠીનાં પતળાં બોલમાં બધો સામાન નાખી ઇડાંની સફેદીને કડણુ કફ ચઢાવી નાહે તે ભેળીને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં. આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલા હીસાબ જેટલું આઇસ તથા નીમક લઇ તેને એક મોટાં છાલકાં તપેલાંમાં ભરીને તેની વચમાં એ ક્રીમવાળું બોલ મુકીને ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું અને ક્રીમ કડણુ થાય ત્યાંસુધી તેને ઘુંટવું. એમ ઘુંટયાથી અંદર પાણી છુટે તેને કાઢી નાખીને ઘુંટવું. પણ કડણુ થયા પછી વધારે ઘુંટતાં પાછી ઉતરી જશે. ક્રીમ બરાબર કડણુ રાખવા માટે ગમે તો સોના ગુંદરને ઘણોજ બારીક છુંદીને આગમથી તૈયાર રાખી તે સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઇ તેને જરાં • ગોલાબમાં બરાબર પીગળાવીને ક્રીમમાં ભેળવો. ક્રીમ તૈયાર થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળાને પછી વધારે કડણુ થવા માટે આઇસમાં મુકવું. પછી આગ્મેજ ચોપડીમાં ઓપન જૅલીમાં એ ક્રીમ ભરવા છાપેલું છે તેમાં ભરવી પણ તેમાં તો ઉપર ઘણો ઉંચો ઢગળો ઉપર મુકવાનો છે માટે ખાવાની જરા વખત અગાઉ આઇસમાં કડણુ કરીને ભરવી. ઉપર મુજબ ક્રીમને કડણુ કીધા પછી બીલોરની છાલકી રકાબીમાં બને તેટલો ઉંચો સફાઇદાર ઢગળો મુકીને પછી તેની ઉપર સરખે અંતરે રાજબૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી અથવા કોઇ પણ જાતનાં ફળની તેજદાર લાલ રંગની જૅલીના પાવલી જેટલા મોટા એક સરખા ગોળ પણ જાદા કટકા વળગાવ્યાથી જોવામાં ઘણી સરસ લાગે છે ગમે તો બે ઇંચ જાડું અને છ ઇંચના વ્યાસનું એક સ્પંજકેક બનાવી બીલોરની ઉંડી દીશમાં મુકીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબ તેની ઉપર ક્રીમ મુકીને તે પર જૅલીના કટકા વળગાવવા અથવા નળા જેવું પોકળ સ્પંજકેક બનાવીને તેના ગાળામા એ ક્રીમ સફેદજ ભરવી અથવા ગમે તો

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઇસક્રીમને છે તે જરા નાખી રંગીન કરીને ભરવી આગ્મે રીતે ઠંડીનાં મુલુકમાં ક્રીમ સગ્સ થઇ શકશે પણ ગરમ દેશમાં થતી નથી.

વીહીપ્સ.

કેક રૅતફ્યા, મકરૂન બદામનાં તથા સ્પંજકેક એ ત્રણેડે સરખે વજને લઇ તેનો બારીક ભુકો કરીને સાથે ભેળવો અને નાનાં કસ્ટર્ડગ્લાસ એ ભુકાથી અડધાં ભરીને પછી બે ભાગ શૅરી તથા એક ભાગ બ્રૅંડી મેળવીને ગ્લાસમાં ભરેલાંની ઉપર જરા જરા રેડીને એ ભુકાને ભીજવવો, તે પછી તેની ઉપર થોડી રાજબૅરી જામ મુકી આગ્મે ચોપડીમાં બધાં કસ્ટર છાપેલાં છે તેમાંથી કોઇ પણ જાતનું પતળું કસ્ટર બનાવી તેને આઇસમાં મુકી ઠંડું કરીને પછી જામની ઉપર તે રેડી વીહીપ્ડ ક્રીમ બને તો છેહલે મથાળાં ઉપર થોડી તે મુકવી અને નહી બની શકે તો પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તે મુકવી.

વેંગણાંનાં વેફર.

બીયાં વગરનાં મોટાં લાંબાં પતળા એક વેંગણાંને છોલીને તેનાં જાદાં વેફર કાપી ઠંડા પાણીમાં નાખવાં. પછી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવીને એ વેફર તેમાં મુકવાં. પણ એ કાંઇ પટેટાનીકાની કકરાં થતાં નથી માટે એને વારંવાર ફેરવવાં નહી પણ હેઠેનું પડ તળાયને ભાગે નહી તેમ સભાળથી ફેરવી બીજું પડ તળાયને સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બે ચમચી ઠંડાં પાણીમાં આગમચથી પીગળાવી રાખીને ઉપરથી તે છાંટીને જરા વારે ઉતારીને આંધરાંના ચમચથી કાઢવાં.

વૅજીટેબલ સુપ.

નર બકરાનાં સીનાનો ફરચે ભાગ રતલ ૧, ગ્રીનપીસના દાણા, ઘણીજ બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રૅંચબીન્સ; છોલેલાં ગાજરની બારીક કાપેલી સળી તથા છાલીને ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા દરેક શેર ૦ા, સોજ્જુ કઢણુ માખણ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોડાબાઇકાર્બ ચમટી ૧.

ગેાસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધેાઇને ઘણા જાદા ખીમા જેવું છુંદવું અને બધી તરકારીને ધેાઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધેા સામાન નાખી બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું. પછી બધી તરકારી ચરીને તદન નરમ થાય અને અડધું પાણી બળેને ઉતારીને સેાજી કલઈવાળી ચાળણીમાં નાખીને બધેા સુપ છાંડવેા.

વૅજીટેબલ સુપ ૨ જો.

સેાજા પટેટા; કાંદા; શકરકંદ; રતાળુકંદ; ગાજર તથા ગ્રીનપીજનાં કુમળા દાણા દરેક શેર ૦।, નીમક તેાળેા ૦॥, બારીક કાપેલી સૅલરી; પાર્સ્લી તથા ફુદનેા દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ગ્રીનપીસના દાણા એમજ રાખવા પણ બધી તરકારીને છેાલીને બારીક ભુકા જેવી કાપીને ધેાવી. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણી સાથે બધેા સામાન નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને બધી તરકારી તદનજ ચરીને મલી જાયને ઉતારીને તરકારી સાથેજ એ સુપ પીવેા ગમે તેા બધી તરકારી સાથે થેાડા ટામેાટાના કટકા પણ નાખવા.

વૅજીટેબલ સુપ તાડીમાં.

એક રતલ સેાજાં કુમળાં નરનાં ફરપે ગેાસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધેાઇને જરા મેાટા જેવા કટકા કાપવા અને ઉપર વૅજીટેબલ સુપ ૨ જો છે તેમાં લખેલેા બીજો બધેા સામાન લઈ તેજ પ્રમાણે કાપીને ધેાવું. પછી એ સઘળાંને સેાજી વપરાયલી માટીની તપેલીમા અથવા ઘડીયાંમાં ભરીને તેમાં સેાજી ભેળ વગરની તાડી એથી ઉઢી બાટલી નામી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગેાસ્ત તદન નરમ થાયને તરકારીની સાથેજ સુપ પીવેા.

વૅનીલા ક્રીમ આઇસ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩, સેાજી ખાંડ તેાલા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

પાશેરાનાં માપથી ભરેલું એટલે એક પાઈંટ ઠંડાં પાણીને મીલ્કમાં બરાબર મેળવીને કૉર્નફ્લૉઆરમાં જરા મીલ્ક ભેળીને દુધપાક જેવું કરવું અને બાકીના બધાં મીલ્કમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે મુકવું અને તેમાં કકરો પડે ત્યારે પેલા મીલ્કમાં મેળવેલા કૉર્નફ્લૉઆર જે હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો બરાબર મેળવીને ચુલાપરની તપેલીમાં બરાબર ભેળી પાંચેક મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું પછી ઠુંડું થાયને વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળા આએ વીવીધ વાંનીમાં સ્ટ્રૉબૅરી ક્રીમ આઇસ છાપેલું છે તેમાં લખેલી રીતે આએ મેળવણીને જમાવવી.

વેફર બીસ્કીટ.

મેંદાનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દાંણો નહી તેમ સેકીને સુકો કીધેલો રતલ ૧, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૨॥, ઇંડાં ૧ ની સફેદી, દરીની દુધની ક્રીમ અથવા દુધ ખપ મુજબ.

એક કલઈ ભરેલા બુનચામાં આટાને ચાળી તેમાં માખણ મેળવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે ભેળીયા પછી આટો જરા પોચો જેવો થાય તેટલી ક્રીમ અથવા દુધ નાખી ખુબ તરેહ ગુંદીને આટો બાંધી વીસ મીનીટ ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવો. પછી એ આટાની બધી એક સરખી સફાઇદાર ગોળ સોપારીના જેટલી બધી ગોળીઓ કરી પાટીયાંની ઉપર ઘણોજ સેજ સાટો નાખીને ઘણીજ પતળી વેફર જેવી અને સરખી ગોળ બીસ્કીટ વણીને ગરમ ભઠીમાં ત્રણ મીનીટ ભુંજવી.

વૉટર આઇસ અનેનાસનું.

એક સોજાં મોટાં પાકાં અનેનાસની છાલ છોલીને તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢીને કટકા કરી મારબલની ખલમાં છુંદી પોચું કરીને પછી તદન કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી રસને ગાળી લઇને તેને ભરવો અને તે જેટલા પાશેર થાય તેટલોજ આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો વૉટર આઇસનો છાપેલો છે તેટલો એ શીરો બનાવીને તે લેવો અને એ બેઉને ભેળીને તેમાં લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ત્રણ ચમચા તથા કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું સોજું પાણી એક પાશેર રેડીને પાછું ગાળવું અને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં જમાવવા માંડવું અને અડધું

બંધાયને અનેનાસના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા પાંચ તોળા ભેળીને પછી કલણ જમાવવું.

વૉટર આઇસ અનેનાસનું ૨ જું.

મજાહનાં મોટાં પાકાં બે અનેનાસને છોલી બધી આંખ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ખમણીથી ખમણવું. પછી સવા રતલ સોજી ખાંડમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળા પાંચેક મીનીટ બળતાં ઉપર ચુલે મેલીને ઉતારી જાંજરાં કપડાથી ગાળીને તેમા રસ સુધાંજ બધું ખમણેલું અનેનાસ નાખી લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે ચમચા રેડી બધું બરાબર મેળવી ઠંડું થાય ત્યાંસુધી કોડીનાં વાસણમાં રાખવું. ત્યાર બાદ મરજી પડે તો તેમાં થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળી આગ્મે ચોપડામાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવું.

વૅટર આઇસ ઍપ્રીકોટ.

શીરો વૉટર આઇસનો આગ્મે ચોપડીમાં છે તે એક પાશેર લઇ તેમાં ઍપ્રીકોટ જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા, લીંબુનો ગાળેલો રસ દોઢ ચમચી તથા ફીલટર કીધેલું ઠંડું પાણી અડધો શેર નાખી બધું બરાબર એકરસ કરીને પછી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૅાટર આઈસ કરંટ.

એક પાઇંટ કકડતાં પાણીને ગાળીને તેમા એક રતલ છુંદેલી ખાંડ તથા સોજી મોટી તાજી લાલ દરાખનો એક પાઇંટ રસ નાખવો. પછી ઠંડું થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઈસ કેરાનું.

સોજી રસદાર પાકી કેરીનો રસ કાઢીને તે ભરેલો એક શેર લઇ તેમાં વૉટર આઇસનો શીરો એટલોજ ભેળીને કકડાવીને ગાળેલુ અડધો શેર સોજું પાણી રેડીને બધું પાછું કપડાંથી ગાળીને

આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ ખરબુજનું.

સોજાં પાકાં ખરબુજને છોલીને સાફ બળમાં બારીક છુંદીને સોજાં મજબુત જાડીના કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને રસ કાઢી તે અડધો શેર લઇ સોજી દોઢ શેર ખાંડને એક શેર પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને તેનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં ખરબુજને રસ તથા એક નાનો ચમચો લીબુનો રસ મેળવી કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ ચૅરી.

ચૅરી વૉટર પાઇંટ ૧, શીરો વૉટર આઇસનો પાશેર ૧, નોઇયો, લીકરગ્લાસ ૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ઉપલા બધા સામાનને મેળાને પછી તે દાડમના રંગનો થાય તેટલો તેમાં રંગ આઇસક્રીમના મેળવીને પછી કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ દાડમનું.

દાડમનું શરબટ ખપ જોગું લઇ ઘટે તેટલું તેમાં ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું પાણી મેળવી મજાહનું પીવાય તેવા ટેસ્ટનું કરવું. પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ પસ્તાનું.

ભાજેલાં સોજાં મોટાં નવાં અડધો શેર પસ્તાંને છોલી તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક મેશ જેવાં પીસી તેમાં કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું પાણી એક પાશેર મેળીને પછી એ સઘળાંનું વજન કરી તે જેટલું થાય તેટલો શીરો વૉટર આઇસનો લઇને બધું સાથે ભેળી રંગ વગરની તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી

ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવણીમાં ભેળવું. પછી આઇસક્રીમની માફક સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ પીચ.

તીનનાં દાબડામાં શીરા સાથનાં પીચ આવે છે તેવું એક તીન લેવું અને શીરામાંથી પીચને કાઢી લાકડાંના ચમચાવડે ખુબ તરેહ ભચડીને રંગ વગરની તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને પછી પાછું શીરામાં મેળવીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં રેડીને તેમાં પંદર તોળા છુંદેલી ખાંડ, બે લીંબુનો રસ તથા ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું પાણી એક પાઇંટ રેડી ત્રણ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઈસ બદામનું.

ઉપર વૉટર આઇસ પસ્તાંનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ પસ્તાંને બદલે સોજી નવી બદામની બીજ લેવી અને તેજ રીતે એનું બનાવવું.

વૉટર આઇસ રાજબૅરી.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબૅરી પેહલું આએ ચોપડીમાં છાપેલું છે તેજ પ્રમાણે પણ સ્ટ્રૉબૅરીને બદલે તાજી પાકી રાજબૅરી ભરીને તેટલીજ લઇ તેજ હીસાબે ખાંડ તથા પાણી નાખીને તેજ મુજબ એનું વૉટર આઇસ બનાવવું.

વૉટર આઇસ રાજબૅરી ૨ જું.

તાજી પાકી મોટી રાજબૅરીને સાફ કરી ખુબ ભચડીને બધો રસ કાઢી તે ત્રણ પાઇંટ લેવો અને તેમાં છુંદેલી ખાંડ એક રતલ તથા લીંબુનો રસ એક નાનો ચમચો નાખી બધું બરાબર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

વૉટર આઇસ રાજબૅરી ૩ જું.

ઉપર વૉટર આઇસ દાડમનું છાપેલું છે તેજ રીતે પણ દાડમનાં શરબટને બદલે રાજબૅરી સીરપ લઇને બનાવવું.

વૉટર આઇસ વૅનીલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલા શીરા વૉટર આઇસનેા છે તે ભરેલા એક શેર લેવેા અને કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું સેાજું પાણી તેમાં અડધેા શેર નામી એક લીંબુનેા રસ રેડી ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવું અને રંગ આઇસક્રીમનેા છાપેલેા છે તે જરા મેળવી મેળવણી લાલ કરીને કપડાંથી ગાળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ શેંહતુરનું.

વૉટર આઇસ દાડમનું છાપેલું છે તેજ રીતે પણ દાડમનાં શરબટને શેંહતુરનાં શરબટનું બનાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબૅરી.

દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલી તાજી પાકી મેાટી સ્ટ્રૉબૅરી એક શેર લેવી અને તેને ભીનાં કપડાંથી લુછી સાફ કરીને કેાડીનાં મેાટાં બેાલમાં નાખી માહે એક રતલ ખુંદેલી ખાંડ તથા લીંબુનેા રસ નાના બે ચમચા નાખી બરાબર ભેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ તરેહ ભચડીને પછી તેમાં કકડાવી ઠંડું થાયને ગાળેલું સેાજું પાણી એક શેર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબૅરી ૨ જું.

ઉપર સ્ટ્રૉબૅરીનું વૉટર આઇસ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાશેરાનાં માપથી ભરેલી સેાજી મેાટી પાકી બે શેર સ્ટ્રૉબૅરી લેવી અને તેમાં લખ્યા મુજબ સેાજી કરી બે શેર ખાંડ સાથે કેાડીનાં વાસણમાં ખુબ તરેહ ભચડીને એક કલાક રાખવી. તે પછી જાંજરા મજબુત કપડામાં નાખી નીચવીને બધેા રસ ગાળી લઇને તેને

પાશેરાથી ભરી તે જેટલો થાય તેટલુંજ તેમાં કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું સોજું પાણી ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માટે ફેરવવું અને લગભગ બંધાવા આવે ત્યારે તાજાં બે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કરી ચઢાવી અંદર તે બરાબર મેળવીને કઠણ જમાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબૅરી ૩ જું.

વૉટર આઇસ દાડમનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દાડમનાં શરબટને બદલે સ્ટ્રૉબૅરી સીરપ લઇને બનાવવું.

વૉટર આઇસ સપરચનનું.

સોજાં મોટાં પાકાં છ સપરચન લેવાં અને તેને છોલી કટકા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીંગારે મુકી તદન નરમ થાયને ઉતારી સારીકાની ભચડીને ખાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંમાંથી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઇને તેને પાશેરાનાં માપથી ભરી તે જેટલો થાય તેટલોજ આજે ચોપડીમાં શીરો વૉટર આઇસનો છે તે લેવો અને તેને રસમાં ભેળા એ મેળવણી એક શેરમાં લીંબુનો રસ નાના એક અમચાને હીસાબે નાખીને બધું પાછું ધોતાં કપડામાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉલનટ ક્રીમ આઇસ.

સેજબી ખોરી નહી પણ તદનજ નવી સોજી અખરોટને ભાંજી કોટળાંમાંથી કાઢીને તેને સોજી ખલમાં હલકે હાથે ઘણીજ બારીક છુંદીને તે સાડા સાત તોળા લેવી. પછી મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આજે વીવીધ વાનીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવવું. પછી તે ઠંડું થાયને તેમાં પહેલે બે અમચા ભરી વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળીને ટેસ્ટ કરી જો તે ઓછું લાગે તો બીજું જરા ભેળીને આજે ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માડવું અને મેળવણી જરા બંધાવા માડે ત્યારે તેમાં છુંદેલી અખરોટને સારીકાની મેળવીને પછી કઠણ જમાવવું.

શકતીનો પસ્તાંપાક.

સોજાં મોટાં નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ખરી ચીનાઇ શાકર દરેક શેર ૦। ને પીનળની ખલમાં જુદું જુદું ઘણું બારીક છુંદી પેહને ભેળવું. પછી તદન ભેળ વગરનાં ઘણાં સોજાં માખણનાં એક પાશેર ઘીને કલઇ ભરેલી સાફ નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજાં એકવીસ લવંગ નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ઉતારીને બધાં લવંગ કાઢી નાખી અંદર પેલાં ભેળેલાં પસ્તાં તથા શાકરને બરાબર મેળવીને પછી પાછું ચુલે મુકી ચમચાથી જરાવાર ફેરવીને પછી ઉતારી ફુકું થાયને પોહોળાં મોઢાંની કાચના બુચની નાની બરણીમાં ભરી દરરોજ સહવારનાં નરને કોઠે આએ પાક સાત દીવસમાં બધો ખાવો, એ ખાધાથી મગજને શકતી આવશે.

શકતીનો પાક.

કવચાંનાં બી; સુકાં નવા ગોખરૂ; ધોળી મુસળી; સુકા આમલા તથા ગળોનું સત્વ એ પાંચે વસાણાં સરખે વજને લઇ તેને ઘણુંજ બારીક છુંદી બધું સાથે ભેળીને તેનાં બેવડાં વજન જેટલી છુંદેલી ખરી શાકરને તેમાં મેળવવી અને એ સત્રણું એક શેરને આસરે થાય તો તેમાં સોજું માખણનું ઘી એક પાશેર ભેળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી કંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને મજાહનું પાક જેવું થાયને ઉતારી ડંડીની રૂતુમાં દરરોજ સહવારનાં એમાંથી થોડો થોડો ખાવો આએ પાક ૨૯ મી ડીસેમ્બર ૧૯૧૦ નાં જામે જમશેદમાં છપાયો હતો અને તેમાં છેલ્લે વધારેલું હતું કે " એ પાક દરરોજ ખાનારને કાંઈ પણ જાતની બ્યાધીનો ભય રેહતો નથી અને ઘરડાં માણસોને એ પાક ખાધાથી લાકડીની માફક ટેકો મળે છે."

શકતીનો પાક ૨ જો.

ચીનાઈ ખરી શાકર અથવા સોજી પેહલાં નંબરની મોરીશ્યસ ખાંડ શેર ૧।।, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ૦।।, નવી ચારોળી; ખસખસ; સુઠ; કાકડીનું મગજ; કોહોળાનું મગજ; ખરબુજનું મગજ તથા દોધીનું મગજ એ દરેક ચીજ

શેર ૦ા, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૩, એળચી તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧, જાયફળ ૧, લગાડવાનું ઘી અથવા માખણ ખપ મુજબ.

આગે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ મેવાને છોલી ધોઈ લુછીને તદનજ કોરડું કરી એ ત્રણે ચીજ અને મગજ તથા ખસખસને જુદું જુદું થોડું થોડું પીતળની ખલમાં બારીક ખુંદવું. બાકીના બીજા સામાનને બરાબર ખુંદીને તેમાંથી સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળને તારની ચાળણીથી ચાળવું. પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં શાકર યા ખાંડનો બંધાઇ જાય તેટલો બધો ટાઇટ શીરો કરી બધા સામાનને એકઠો ભેળીને શીરામાં ઝડપથી મેળવી નાખીને તુર્તજ ચુલાપરથી ઉતારી પાડી આગમચથી એક સોજી કલઈવાળી થાળીને ઘી યા માખણ લગાડીને તૈયાર રાખીને ચુલેથી ઉતારેલી મેળવણીને તુર્ત તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી યા માખણ લગાડી તે વડે અડધી ઇંચ જાડું થાપવું અને ઠરેને કાપ મુકી બંધાયને તવાથા વડે કટકા ઉપાડી લેવા. ૧૨ મી જાનેવારી ૧૯૧૧ નાં જામે જમશેદમાંથી સેજ ફેરફાર સાથે આગે પાકનો ઉતારો કીધો છે તેમાં છાપે છે કે "દરરોજ એમાંથી થોડું થોડું મોઢાંમાં તદન પાણી થઈ જાય ત્યાં સુધી ખુબ ચાવીને ખાવું કે જેથી જરપત થઇ શકે, અને જરપત થઇ શકતું હોય તો ખાઇને પછી ઉપરથી ગરમ કીધેલું દુધ એક પાશેર પીવું."

શરબટ અનેનાસનું.

સોજાં મોટાં પાકાં રસદાર અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢીને પછી સેજબી કીટાયલી નહી પણ તદનજ સોજી દાંધી ખમણવાની ખમણીથી ગાંઠ સુધાંજ બધું અનેનાસ ખમણીને ખાડીનાં ધોતાં મજબુત કપડાંને ગરમ પાણીમાં બીનવી નીચવીને તેમાં થોડું થોડું રસ સાથેજ અનેનાસ નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઇને પછી તેને પાછો મલમલથી ગાળીને દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી ભરી ત્રણ પાશેર એટલે પોણી બાટલી રસ લેવો અને બે શેર ચીનાઇ ખરી શાકરને બોખરી કરીને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એ શાકર,

અનેનાસનો રસ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે ચમચા રેડી ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવુ અને ઉપર મેલ આવે તો રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી કાઢયા કરી આએ વીવીધ વાંનીમાં શરબટ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે શરબટ ભરેલું ચાર પાશેર એટલે બરાબર એક બાટલી થાયને ઉતારવું અને કોઠીનાં વાસણમાં એ તૈયાર શરબટને મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી ઠંડું થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદાવૉટર ભેળીને પીવું. ડૉક્ટર કોઇ વખત દર્દીને એ શરબટ આપવા ફરમાવે છે તેને તો ઉપર લખ્યા મુજબનુંજ આપવું. પણ શોખથી પીવું હોય તો બનાવ્યા પછી શરબટ ઠંડું થાયને આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ શરબટમાં બરાબર મેળવી ઘણો ઘેરા લાલ રંગનુ કરવું. અને ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી એક ચમચી ભરી ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોજ પણ ટેસ્ટ માટે અંદર ભેળીને પછી બાટલીમાં ભરીને પૅક કરવું. ચીનાઇ શાકરને બદલે પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ પણ ચાલશે. એ શરબટ મજાહનું લાગે છે.

શરબટ અંજીરનું.

સોજાં મોટાં તાજાં પાકાં અંજીરની છાલ છોલીને તે રતલ ૧॥, ખોખરી કીધેલી ચીનાઇ ખરી શાકર અથવા પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦॥।, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે અંજીરને ઢાંકીને ધીંગારે મુકી બધાં અંજીર તદન નરમ થાય અને રસ ભરેલો છઠી પાશેર જેટલો રેહને ઉતારીને સોજા ખાદીના કટકાને ગરમ પાણીમાં બીનવી નીચવીને તેમાં ઉકાળેલું બધું નાખીને રસ ગાળી લેવો. પછી શાકર અથવા ખાંડને એ રસમાં પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી તપેલીને પાછી ધોઇ સોજી કરીને તેમાં બીજાં ધોઇને નીચવેલાં મલમલનાં સોજાં કપડાંથી એ બધું ગાળીને ધગધગતે ધીંગારે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શરબટને માપીને ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ તૈયાર કરીને ઉતારીને પછી

ઉપર છારી આવે તે કાઢવી અને ઠંડું થાયને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી યા સોડાવૉટર સાથે ભેળીને પીવું.

શરબટ ઇંડયન.

સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૫, સાઇત્રીક ઍસીડ તોળા ૫, રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન ચમચી ૦ાા એટલે ટીપાં ૩૦.

ચાર શેર સોજાં કકડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી મોટાં કોઠીનાં વાસણમાં ગાળીને મુકવું અને ઠંડું પડેને ઍસીડ તથા સ્પીરીટ ભેળા પાડ્યું ઘટ કપડાંથી ગાળીને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું.

શરબટ ઈમ્પીરોયલ.

રાજબૅરી તથા ઑરેંજનું શરબટ બેઉ સરખે ભાગે લઇ બેઉ ભેળીને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોડાવૉટર ભેળીને પીવું.

શરબટ ઉનાફનું.

સોજાં મોટાં ઉનાફ રતલ ૨, ખોખરી કીધેલી ચીનાઇ ખરી શાકર રતલ ૦ાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

ઉનાફમાં કાંકરી હોય છે તે બરાબર ધોઇને સોજાં કરી ઉભા બે કટકામાં હાથવડે ભાંજીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ઉનાફ જરા નરમ થાયને અવારનવાર ઉંધાડીને રૂપાંના યા લાકડાના ચમચાથી ભચડયાં કરી ઉનાફ તદન નરમ થઇને પાણીમાં મળી જાય અને આસરે બે પાશેર જેટલો રસ રહેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ નીચવી લઇને પછી પાછો બીજી વખત એવાંજ બીજાં કપડાંથી નીચવ્યા વગર એમજ રસ બીજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી લઇ માહે શાકર તથા લીંબુનો

રસ નાખી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપીને ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ શરબટ રાખીને ઉતારવું. પછી ધેાતાં મલમલનાં કપડાંથી કેાઠીનાં વાસણમાં ગાળી ઠંડું થાયને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હેાય ત્યારે થેાડાં શરબટમાં ટેસ્ટ મુજબ ઠંડું પાણી ભેળીને પીવું.

શરબટ ઑરેન્જારયા.

. એક પાઇંટ વૅનીલા સીરપમાં એટલુંજ રાજબૅરી અથવા ઑરેંજી સીરપ ભેળીને બાટલીમાં ભરી બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હેાય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણીમાં અથવા આઇસ સેાદાવૅાટરમાં ટેસ્ટ પુરતું સીરપ ભેળીને પીવું.

શરબટ કરવંદાંનું.

શરબટ ફાલસાંનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબને બીજો બધેા સામાન તેટલેાજ લેવેા પણ ફાલસાંને બદલે બરાબર પાકેલાં સેાજાં મેાટાં કરવંદાં તેટલાંજ વજનનાં લેવાં અને તેજ રીતે અને તેટલુંજ એ શરબટ બનાવવું.

શરબટ ગુસબૅરી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જૅલી ગુસબૅરી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છલરાંમાંથી કાઢેલી ગુસબૅરી રતલ ૨ાા, છુદેલી ચીનાઇ બરી શાકર અથવા પેહલાં નંબરની સેાજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦ાા, લીંબુને ગાળેલેા રસ નાના ચમચા ૨.

ગુસબૅરીની જૅલીમાં લખેલી રીતે પણ ઉપર લખેલા હીસાબને બધેા સામાન લઇને શરબટ બનાવવા મુકવું. પણ જૅલીના જેટલું ઘટ કરવું નહી પણ શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માપીને તૈયાર શરબટ ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ બનાવી ઠંડું થાયને મલમલનાં ધેાતાં કપડાંથી ગાળીને પાઇંટમાં ભરી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હેાય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આઇસનાં પાણીમાં અથવા આઇસ સેાદાવૅાટરમાં ટેસ્ટ મુજબ શરબટ ભેળીને પીવું.

શરબટ ગોલાબનું.

પોખરી કીધેલી છટી શેર ચીનાઈ ખરી શાકરને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પોણા શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને મેલ આવે તો તે કાઢવો. પછી પાછી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ધાડો શીરો થાયને માહે ઘણોજ સોલ્જે ગોલાબ પોણી પાઇંટ ભેળા નાખવો અને તે થોડો બળેને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માપીને તૈયાર એક બાટલી શરબટ કરીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાયને ગાળીને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું.

બીજી રીતે એ શરબટ બનાવવું હોય તો છટી શેર શાકરનો ઉપર મુજબ પણ એક બાટલી શીરો બનાવી ઉતારીને ઠંડો થાય ત્યારે ગાળીને તેમાં ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી નાની ચમચી ભરી ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોજ ભેળીને ઉપર મુજબ બાટલીમાં ભરવું. રંગીન શરબટ જોવામાં સારૂં લાગે છે માટે ઉપલી બેઉ રીતનાં શરબટને તેવું કરવું હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે ઘટે તેટલો તૈયાર કીધેલાં શરબટમાં બરાબર મેળવીને ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું બનાવવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સૉદા આઇસમાં ટેસ્ટ મુજબ શરબટ ભેળવું. ચીનાઇ શાકરને બદલે પહેલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ પણ ચાલશે.

શરબટ દાડમનું.

દાડમનો ગાળેલો રસ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલા શેર ૦।।। એટલે પાઇંટ ૧।।, જાદી છુંદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર શેર ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

દાડમની ઉપરની છાલ ઘણાજ ઘેરા લાલ રંગની અને દાણા પણ તેવાજ ઘેરા લાલ રંગના ઘણા મોટા હોય છે અને દાણા કાઢીયા પછી અંદરની છાલની ઉપર પણ એવોજ ઘેરો લાલ રંગ લાગેલો રહે છે તે જાતનાં મજાહનાં ઘણાં મોટાં ખાટા મીઠા દાણાનાં દાડમ જેને કાબુલી દાડમ કહે છે તે દાડમ આસરે ૭

લેવાં અને તેના બધા દાણા કાઢી ભીનવીને નીચવેલાં જરા પતળાં પણ મજબુત ધોતાં સફેદ કપડાંમાં થોડા થોડા દાણા નાખી બેઉ હથેલીવડે દાબી ભચડીને બધો રસ બરાબર કાઢીને ઉપલે હીસાબે ત્રણ પાશેર ભરીને લેવો અને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં શાકર પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી એવીજ બીજી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં બીજાં ઝીણાં કપડાંથી બધું ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી કાઢયા કરવો. પછી શરબટમાં ફીણ આવવા માંડે ત્યારે ઉતારીને અવારનવાર ભરવું અને તૈયાર શરબટ બે પાશેર અથવા તેની ઉપર નાના બે ચમચા જેટલું રાખવું, પણ બે પાશેરથી ઓછું કરવું નહી. ચુલાપરથી ઉતારીને શરબટને કોડીનાં વાસણમાં રેડવું અને તદન ઠંડું થાયને ઉપર છારી આવી હોય તો તે કાઢી નાખીને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે રૂપેડી નાના ત્રણ ચમચા ભરી શરબટને તંબલરમાં નાખી તેમાં અમથું યા આઇસનું પાણી અથવા આઇસ સોદાવૉટર બરાબર મેળવીને પીવું. એ શરબટ મજાહનું લાગે છે. ઉપર લખેલી જાતનાં કાબુલી દાડમ નહી મળે તો મોટા લાલ ખાટા મીઠા દાણાના ઝીણા ઠરીયાનાં દાડમ લેવાં.

શરબટ નૅકટર.

વૅનીલા સીરપ ત્રણ પાઇંટમાં અનેનાસનું તથા લીંબુનું શરબટ દરેક ૦। પાઇંટ ભેળી પાઇંટોમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમ લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણીમાં અથવા આઇસ સોડાવૉટરમાં ટેસ્ટ પુરતું શરબટ ભેળીને પીવું.

શરબટ પીચનું.

આજ વીવીધ વાંનીમાં જૅલી પીચની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં સોજાં દોઢ શેર પીચ લેવાં. પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પહેલા નંબરની શાકરીવા બાડ દોઢ શેરનો એજ જૅલીમાં લખેલી રીતે શીરો બનાવી તેમાં તેજ રીતે પીચ નાંખીને ચુલે બનાવવા મુકવું અને વધતું ઓછું નહી પણ ભરેલું બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ શરબટ કરીને ઉતારી અંદરથી પીચને

કાઢી લેવાં અને શરબટ ઠંડું થાયને મલમલનાં ધોળાં કોરડાં કપડાંથી ગાળીને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું, પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણીમાં યા આઇસ સોડામાં ભેળાને પીવું.

શરબટ ફાલસાંનું.

સોજાં મોટાં તાજાં પાકાં રસદાર ફાલસાં પોણા બે શેર લેવાં અને તેના ડીચકાં કાઢી સોજાં ધોઇ લુછીને કોરડાં કરી કોડીનાં મોટાં ખોલમાં એક પાશેર છુંદેલી ચીનાઇ ખરી સાકર સાથે ભેળાને બાર કલાક રાખ્યા પછી ખુબ તરેહ ભચડીને ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં જરા જાંજરાં કપડાંમાં અથવા પોટેટો મૅશર હોય તો તેમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધો રસ કાઢીને પછી તેને ફરી પાછો ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં યા સેજભી ખોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદન આખાં ઍનેમ-લનાં વાસણમાં નાખી તેમાં બીજી જાદી છુંદેલી ચીનાઇ શાકર એક શેર ભેળીને પછી શરબટ દાડમનાંમાં લખ્યા મુજબ એનુ એક પાઇંટ શરબટ બનાવી તેમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું થાયને ભરીને પૅક કરી તેજ પ્રમાણે પીવું.

શરબટ બદામનું.

સોજી નવી બદામની બીજ એક શેરને છોલી લુછીને તદન કોરડી કરી પીતળની ખલમાં જરા ગોલાબ સાથે ઘણીજ બારીક છુંદવી. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી ઢાંકીને ધીંગારે મુકી અવારનવાર ઉઘાડી રૂપાંના યા લાકડાના ચમચાથી મેળવ્યા કરવું અને માહેનું પાણી એક શેર જેટલું બળેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં ઘટ કપડાંથી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બદામનું પાણી ગાળી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. ત્યાર બાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં દુધ નાખીને શીરો બનાવવુ, છાપેલું છે તે રીતથી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા બે શેર ખાંડને, મજાહનો ચાસવાળો શીરો કરી બદામનું પાણી રેડેલી તપેલીમાં ગાળી માહે લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉઘાડી તપેલી મુકવી અને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપતાં રહી ભરેલું એક શેર એટલે એક બાટલી

શરબટ ફરીને ઉતારવું અને ઠુંડું થાયને મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી બાટલીમાં ભરા ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ઠંડાં પાણીમાં અથવા આઇસ સોદામાં ભેળીને પીવું. ચીનાઇ શાકરનો શીરો કરવો હોય તો તેમાં દુધ નાખીને બનાવવો નહી. કારણ એ ખરી શાકરનો શીરો એમજ મજાહનો નીતરો થશે.

શરબટ બનાવવાની રીત.

કોઇ પણ શરબટ બનાવવા માટે બનતાં સુધી ચીનાઈ ખરી સાકરને ખોખરી કરી અથવા છુંદીને વાપરવી, અને શાકર નહી હોય તો પછી પેહલાં નંબરની ઘણી સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ લેવી. કોઇ પણ રસવાળાં ફળનું શરબટ બનાવવું હોય તો તેને સાફ કરી તે ભાગીને રસ નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી ધોઇ મલમલનાં બારીક નરમ કપડાંથી લુછીને તદન કોરડાં કરવાં. અને શરબટ બનાવવા માટે જેમ લખેલું હોય તે પ્રમાણે તેને કોડીનાં વાસણમાં શાકર અથવા ખાંડ સાથે ભેળીને જેટલો વખત રાખવા લખેલું હોય તે મુજબ. ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખ્યા બાદ બધું સારીકાની ભચડીને રસ કાઢી સોજાં ઘટ કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી નીતરો રસ ગાળીને દુધ ભરવાના પાયેરાનાં માપથી ભરીને તેમાં લખેલા હીસાબે લેવો. પછી સેજબી ખોપડી નીકળેલાં હોય નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદનજ કલઇ ભરેલી સપાટ તળીયાંની તપેલીમાં રેડીને તેમાં શાકર યા ખાંડ ભેળવી. પણ ખાંડ હોય તો શરબટ નીતરૂં કરવા માટે તેમાં લખેલું હોય તેટલો માહે લીંબુનો રસ નાખવો. તે પછી વાસણને ધીમી આંચે ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને રૂપાનાં યા લાકડાંના ચમચાથી કાઢયા કરવો. પણ માપીયા વગર અટકલે શરબટ બનાવતાં પાણું રેહ તો તે ફુગાઇ જાય છે, તેમજ ઘણો ચાસ આવીને ટાઇટ થયું હોય તો તે બાટલીમાં ભરયા પછી માહે શાકર બંધાઈ જાય છે. પણ વળી વારંવાર ચુલાપરથી ઉતારીને ભરવાની પણ મેહેનત પડે છે. તેટલા માટે જો ભરેલું બે પાયેર એટલે એક પાઇંટ શરબટ બનાવવું હોય તો જે વાસણમાં ચુલા ઉપર તે શરબટ બનાવવાનું હોય તેમાં

બે પાશેર અથવા એક પાઈંટ ભરીને પહેલે પાણી રેડવું અને એક કાંમરીની સેાજી ચીપને છેડા ઉપરથી સરખી કાપીને પછી પેલાં વાસણુમાંનાં પાણીમા એ ચીપને બેાળવી અને તે જેટલી ભીનાય તેટલા કાંમરીના ભાગ ઉપર છરીવડે જરા ખાંચેા કોતરીને તેની પ્રધાંણી કાધા પછી વાસણુમાંનું પાણી કાઢી નાખીને પછી તેજ વાસણુમાં ઉપર મુજબ શરબટ બનાવવા મુકવું અને તૈયાર થવા આવે ત્યારે અવારનવાર કાંમરીની પેલી ખાંચેા કીધેલી ચીપથી માપીયા કરવું અને હીસાબસરનું બરાબર થયલું લાગે ત્યારે ઉતારીને છેલ્લે એક વખત પાશેરાનાં માપથી ભરી જોવું અને રાખવા જેટલું નહી પણ વધારે હેાય તેા પાછું ચુલે મુકી બરાબર કરીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાય પછી માહે બીજી કાંઇ ચીજ ભેળવી હેાય તેા તે ભેળાને પછી પાછું મલમલનાં કેારડાં કપડાંથી ગાળી તદ્દન કેારડી પાઈંટ યા બાટલીમાં ભરી કૅાર્કનેા બુચ ચપટ મારીને લાખથી પૅક કરવું. પણ એ કેાઇબી શરબટ એમજ અમથું પીવું નહી, પણ તંબ્લરમાં નાના ચાર પાંચ ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) જેટલું શરબટ રેડી મજાહનાં ટેસ્ટનું થાય તેટલું તેમાં આઇસનું ઠંડું પાણી ભેળીને અથવા આઇસ તથા સેાદાવૉટર મેળવીને પીવું. પૅક કીધેલું શરબટ બે ત્રણ માસ સુધી સેાજું રહે છે પણ ઉખેડયા પછી વાપરી નાખવું જોઇયે, પછી રાખતાં તે બીગડી જાય છે.

શરબટ બીટરૂટનું.

સેાજા લાલ રંગના મજાહના કુમળા બીટરૂટના છેાલેલા કટકા તથા સેાજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક શેર ૨, વૅનીલા ઍસેન્સ નાના ચમચા ૫, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાના ચમચા ૨, તાજું ઇડું ૧.

સેાજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઇડાંને ધેાઇને કેાટળાં સુધાંજ માહે ભચડીને બરાબર મેળવી ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવીને ચુલે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ત્રણ જેાશ આવેને ઉતારી જરાવાર ઢાંકણુ ઢાંકવું. પછી ઉપર મેલનેા પેાપડેા આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને તદ્દન કલાઇ ભરેલી બીજી સાફ તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાને સેાળાનીકાની ઢીલું દેારીથી બાંધી લઇને તેમાંથી શીરેા ગાળવેા. તે પછી બીટરૂને

છાલી તાળીને ઉપર લખેલ હીસાબે કટકા લઇને દુર્તેજ શીરામાં નાખી ઢાંકણું ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને થોડું પાણી ભળેને લીંબુનો રસ નાખી મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરવો. ત્યાર બાદ એક શેર એટલે એક બાટલીની સેજ ઉપર જેટલું શરબટ રાખીને ઉતારી હુત કોડીનાં મોટાં વાસણમાં મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળી ફુકું થાયને ઍસૅન્સ મેળવું અને ઠંડું થ ને કોરડી બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીવું. એમાં ગેલાબનું ઍસૅન્સ ભેળાયાથી શરબટ વધારે સારૂં લાગે છે, માટે ગમે તો વૅનીલાને બદલે એ ઍસૅન્સ ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી નાની એક ચમચી શરબટ ઠંડું થયા પછી માહે ભેળવું. કોઇ પણ જૅલી, બ્લાંમાંશ અથવા બીજી કોઇ પણ પ્રવાહી ચીજને રંગીન કરવા માટે નાખવા રંગ નહી હોય તો એ શરબટ નાખ્યાથી મજાહનો તેજદાર રંગ થશે પણ એ શરબટમાં મીઠાસ વધારે છે માટે તે ચીજ બનાવવામાં ખાંડ ઓછી નાખવી.

શરબટ બૅલફ્રુટનું.

સાજાં પાકટ બૅલફ્રુટને ભાંજી તેની અંદરના ગરના કટકા કરી તેને તાળી ત્રણ રતલ લઇને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં પાંચ શેર સાજાં ઠંડાં પાણી સાથે ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ તરેહ ચોળવું. પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને ઉપર શીણ આવે તેને કાઢ્યા કરી બૅલફ્રુટ નરમ થાયને વારનવાર ઉંધાડી તદન કલઇ ભરેલી ચમચ યા કરછીથી મેળવ્યા કરવું. પછી અંદર દોઢેક બાટલી જેટલો એટલે ભરેલો દોઢ શેરને આસરે રસ રહેને ઉતારીને ખુબ ઘુંટી નાંખીને ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં ઘટ કપડાંથી બધો રસ નીચવીને ગાળીને તેમાં લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા રેડી ઘુંટેલી ચીનાઇ ખરી શાકર સવા શેર નાંખી પીગળાવીને પછી તપેલાંને પાછું સોજું ધોઇને તેમાં ફરી મલમલના કપડાંથી બધું ગાળીને ઇંગારે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને સોજી આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી ભરેલુ તૈયાર શરબટ એક શેર એટલે એક

બાટલીની ઉપર નાના ત્રણ ચાર ચમચા જેટલું રાખીને ઉતારી કેાડીનાં વાસણમાં રેડવું અને ઠરીને ઉપર પોપડી બંધાય તેને કાઢી નાંખી ઠંડું થાયને કેારડી બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરવું. એ શરબટ ચાલુ ઝાડેા યા મરડા ઉપર દવા તરીકે અપાય છે. રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન ૧૦ ટીપાં ભરાય તેટલી આઠ ચમચી ભરીને આએ ઠંડાં થયલાં એક બાટલી શરબટમાં મેળાને પૅક કીધાથી એ બીગડતું નથી.

શરબટ રાજબૅરીનું.

તાજી પાકી રાજબૅરીને સાફ કરી બચડીને બધેા રસ કાઢી સેાજા ધેાતાં કપડાંથી ગાળીને પછી શરબટ ફાલસાંનું આએ ચેાપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ફાલસાંને બદલે એ રસ ભરીને તેટલેાજ લેવેા અને તેમાંજ લખ્યા જેટલી ખુંદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર નાખીને તેટલુંજ તૈયાર શરબટ બનાવી ઠંડું થાયને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાટલીમાં ભરીને પૅક કરવું અને તેજ રાતે પીવું.

શરબટ રાજબૅરીનું ૨ જું.

સેાજી તાજી પાકી રાજબૅરી રતલ ૩, સેાજી પહેલા નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૨, તારતરીક ઍસીડ તેાળા ૩.

એક કેાડીનાં મેાટા બેાલમાં ઍસીડ નાખી ગરમ કરી ઠંડું કરીને ગાળેલું સેાજું પાણી તેમાં અડધેા શેર રેડી ઍસીડ પીગળીને માહે રાજબૅરી નાખીને ચેાવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી માહે રસ છુટે તે બધેા ગાળી લઇને તેમાં ખાંડ પીગળાવીને પાછું બીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી ગાળી એ શરબટથી બાટલીઓને પેાણી ભરીને ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરી ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું. પીવું હેાય ત્યારે એ થેાડાં શરબ.માં આઇસનું પાણી અથવા આઇસ સેાદા નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું.

ખુંદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર તેાળા ૨૫, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ પાઇંટ ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૦॥ એટલે ટીપાં ૩૦.

તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધો શેર ઠંડાં પાણી સાથે શાકરને ચુલે મુકવી અને તે પીગળીને ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારી તેમાં બાકીનો બધો સામાન મેળવવો. પછી તદન ઠંડું થાયને જરા ઘટ કપડાંથી ગાળીને બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરીને રાખવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઇસનું પાણી અથવા આઇસ સોડા નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું ૨ જું.

ચીનાઇ ખરી શાકર રતલ ૨॥, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાઇંટ ૧, લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ તોળા ૨॥.

શાકરને ખાંખરી કરી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં લીંબુના રસ સાથે ચુલે ધીમે બળતે મુકવી અને શાકર પીગળેને છાલ નાખી દસેક મીનીટમાં ઉતારી જૅલીબૅગ યા ઘટ ફ્લૅનલના કટકાથી ગાળી ઠંડું પડેને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઇસનું પાણી અથવા આઇસ સોડાવૉટર નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું સાધારણ.

ઉપસેલી ભરેલા છ ચમચી બારીક છુંદેલી ખાંડ અથવા મેદા ખાંડ તથા ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ ત્રણ ચમચીમાં પીવાનું પાણી અથવા આઇસનું ઠંડું પાણી એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટ ભેળા એક તંબારમા કપડાંથી ગાળીને ચાખી જોવું અને તેમાં ખાંડ, લીંબુનો રસ અથવા પાણી જેથી ઓછું લાગતું હોય તે ઉમેરીને આપણા ટેસ્ટ મુજબનું કરીને પીવું.

શરબટ લીલી દરાખનું.

સેજ ખાટી મીઠી કાળી અથવા લીલી સોજી મોટી તાજી દરાખનાં ડીચકાં કાઢી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. પછી આજે ચોપડીમાં શરબટ રાજબૅરીનાં બીજામાં લખ્યા મુજબ આજે બેમાંની જે તે એક જાતની દરાખનું શરબટ બનાવી તેજ રીતે ભરીને પૅક કરવું. અને ખપ પડે ત્યારે તેમાં લખ્યા મુજબ પીવું. દરાખ મજાહની રસદાર લેવી.

શરબટ વૅનીલાનું.

ઘુંદેલી ચીનાઈ શાકર હદી ઠરને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પી ળાવીને ચુ મુકવું અને કકરો પડેને માહે લીંબુનો ગાળેલો રસ એક નાનો ચમચો રેડીન એક બાટલીમાં નાના ૭ ચમચા જેટલો એ શીરો ઓછો થાય તેટલો બનાવીને ઉતારવું અને ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું સોજું નવું વૅનીલા ઍસન્સ નાના ૭ ચમચા એટલે ભરેલો અડધો પાશેર માહે ભેળાને કપડાંથી ગાળીને પછી એક બાટલીમાં ભરવું અને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે પીવું.

શરબટ શેંહતુરનું.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં શરબટ ફાલસાંનું છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફાલસાને બદલે સોજાં મોટાં તાજાં રસદાર બરાબર પાકેલાં શેંહતુર તેટલાંજ લઈ તેજ રીતે અને ભરેલું તેટલુંજ એ શેંહતુરનું શરબટ બનાવવું.

શરબટ સ્ટ્રૉબૅરીનું.

આગ્મે ચોપડીમાં શરબટ રાજબૅરી છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ રાજબૅરીને બદલે સોજી પાકી સ્ટ્રૉબૅરી લઈ તેજ રીતે એનું શરબટ બનાવીને તેમજ પીવું.

શાકર, બુરા ખાંડ તથા ગોળ બનાવવાની રીત.

સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને આગ્મે ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાત તારી ચાસની કરવી. પછી જો શીરો વધારે હોય તો તદન કલાઈ ભરેલી કથરોટને અને થોડો શીરો હોય તો એવીજ ઉંડી થાળીને જરા સોજું માખણ અથવા સોજું ઘી જરા લગાડી જે જગ્યા ઉપર એ રાખવું હોય ત્યાં એ વાસણને મુકીને પછી તેમાં શીરો રેડીને તુર્તજ તેની ઉપર બીજું વાસણ ઢાંકી દેવું અને તે પછી એ વાસણને સેજબી આચકો લાગવા દેવો નહી. પાંચમે દાહાડે એ શીરાની શાકર બંધાઈ જશે. પણ અગરજો ઉપરનો જરા શીરો બંધાયા વગરનો રહેલો હોય તો પછી કથરોટ યા થાળીને ઉભા

પકડીને તે શીરાને બીજા વાસણમાં કાઢી લેવો, માહે સેજબી શીરો રહેવા દેવો નહી. તે પછી પેલી બંધાયલી શાકરની ઉપર જરા ઠંડુ પાણી છાંટીને એ શાકરવાળાં વાસણને તડકાંમાં લગભગ એક કલાક સુધી ઉભું મુકી રાખવું અને તેની ઉપરનું પાણી સુકાઇને શાકર તદન સુકી થાય ત્યારે ટેબલની ઉપર થાળી યા કથરોટને ઉલટી મુકીને તેના તળીયાંની ઉપર કાંઇ ઠોકવું, તેથી માહેલી બંધાયલી શાકર નીકળી પડશે. પણ શાકર અંદર વળગી ગયાથી એમ નીકળે નહી તો પછી છરીવડે કીનારીપરથી અળગી કરીને પછી ઠોકીને બધી શાકર કાઢી લઇને ચાર પાંચ કલાક તડકે મુકવી ને પછી શાકરને ભાંજીને કટકા કરવા.

બુરા ખાંડ માટે શીરો બનાવવાની રીતમાં છાપેલું છે તે પ્રમાણે પોચી ગોળી પડતી ચાસની બનાવવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો સફેદ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એ શીરાને લાકડાંનો મોટો તવાથો આવે છે તેનેથી ખુબ ઘુંટયા કરવું. જેમ કરતાં થોડીવારમાં ખાંડના ગાંગડા થશે, તેને તવાથાવડેજ ભાંજી નાખીને મેદા ખાંડ થાય ત્યાં સુધી એમ ઘુંટયાજ કરવું. પછી ખાંડ ઠંડી થાયને ભરવી.

મેળ વગરના સોજા તાજા સેરડીના રસને છાલણી પોહોળા કઢાઇમાં નામી બળતાં ઉપર ચુલે મુકવું અને શીરો ઘાડો થાયને બળતું ધીમું કરીને ફેરવ ફેરવ કરવું, હેઠે લાગવા દેવું નહી. પછી ઘાડી સાત તારી ચાસની થાયને ઉતારી પાડી લાંકડાંનો તવાથો હોય તો તે વડે અને તેવો નહી હોય તો પછી લોઢાંના તવાંથાથી શીરો તદન ઠંડો પડી કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટયાજ કરવું. તે પછી એક સોજા માટીનાં વાસણમાં નાખવું અને ગોળ બંધાય ત્યારે વાસણને ભાંજી નાખીને ગોળને કાઢવો.

શકરીયા મીઠાઇ. (સકરપાર).

મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો માપેલો ટીપરી ૩, સોજી ખાંડ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૧, માનનું સફેદ ઘી તોળા ૪.

આટાને ચાળીને તેમાં માનનું ઘી ભેળી પાણી નાખીને વણાય તેવો કઠણ આટો બાંધી ખુબ ગુંદીને જરા સાટો નાખી એક

ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાડો વણી તેના ડાયમંડ ઘાટના કટકા કાપવા અથવા બારીક કીનારીના હીકરખાર થી ગોળ કાપવું. પછી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળવા. તે પછી આજ ચોપડીમાં શીરો સફેદ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો શીરો બનાવીને તેમાં એ તળેલા કટકા નાખીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તેની ઉપર એ સફેદ શીરાનું મજાહનું જાડું પડ બંધાયને કાઢીને સુકું થવા દેવું.

શારલોટ આઇસ પુડીંગ.

દળેલી ખાંડ તોળા ૧૨॥, નવી બદામની બીજ તોળા ૫, સોજી નવી સૅવૉય બીસ્કીટ ૧૮ થી ૨૦, દેશીની દુધની કડણુ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૨॥, સોજું તાજું દુધ પાશેર ૨॥, તાજાં ૫ ઇડાંની દાળ, સોજું આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨, વૅનીલા અર્સન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી વાઈ નુછી કોરડી કરીને ઘણી બારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તેમાં એક પાશેર ક્રીમ મેળવીને ઇંગારે ઘુંટીને કડણુ થાયને ઉતારી રકાબીમાં ખાલી કરીને ઠંડું થવા દેવું. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇવાળા તપેલીમાં ગાળી માહે આઇસીનગ્લાસ મેળવીને પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ માહે બદામ ભેળીને પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે મુકવું અને આઇસીનગ્લાસ બધું પીગળેને ઉતારી રંગ વગરની તારની નવી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી કાઢી ગરમ હોય તેજલાંજ દાળ સાથે ભેળેલી ક્રીમ તેમાં મેળવવી અને બાકી રહેલી દોઢ પાશેર ક્રીમને જરા ઘુંટીને માહે તે ઉમેરવી. ત્યાર બાદ એક શેર પાણી સમાય તેટલાં સાદાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં બીસ્કીટની સાદી બોરડુ ઉપર રહે અને ખડબચડી મોલ્ડને અથડે તેમ બધી અકેકની પાશે પાશે ગોઠવીને સરખી બીસ્કીટ મુકીને પછી ઉપલી તૈયાર કીધેલી મેળવણીમાં વૅનીલા ભેળીને મોલ્ડના વચમાંના ખાલી ભાગમાં એ ભરી ચપટ ઢાંકી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તબમાં આઇસ તથા નીમક ભેળા તે ભરીને તેની વચમાં એ મોલ્ડ મેલી તદન કડણુ થાયને ખાતી વેળા અંદરથી કાઢીને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્તજ કાઢી લઇ નુછીને મોલ્ડમાંથી પુડીંગને ઉલટાવીને

આખુંજ કાઢવું. ર૪૧ આઇસીનગ્લાસ તથા C. & E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ સોજું અને બારીક આવે છે.

શીરો બનાવવાની રીત.

સાધારણ શીરો બનાવવામાં હમેશ સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને પાંચ શેર ખાંડનો શીરો કરવો હોય તો ખાંડને સોજી કલઇ ભરેલા તપેલીમાં નાખી એક તાજાં ઇડાંને ધોઇ સાફ કરીને પછી ખાંડમાં કોટળાં સુધાંજ ભચડીને સારીકાની મેળવવું અને તેમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી ચુલે ઉંચાડું બળતાં ઉપર મુકવું અને ત્રણ કકરા પડેને માહે લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો રેડી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારીને થોડીવાર ઢાંકણુ ઢાંકવું, તેમ કીધાથી બધો મેલ ઉપર આવીને તેનો થાપડો બંધાશે, તેની સાથે શીરો નીકળી નહી જાય તેમ બધો આધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને પછી સફેદ ધોતાં કપડાંના કટકાને ભીનવી નીચવીને તપેલાંની ઉપર દોરીથી જરા ઢીલું ઝોળાનીગાની બાંધીને તેમાં શીરો રેડીને ગાળવો. પણ એ તૈયાર કીધેલો શીરો વાપરવા માટે જેવો કરવા લખેલું હોય તેને સારું પાકો ચુલે મુકાય ત્યારે અંદર ચમચ ફેરવવી નહી.

બીજી રીતે શીરો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબની પાંચ શેર ખાંડ માટે એક કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં એક તાજું ધોયલું ઇડું ભાંજીને કોટળાંને કાડી નાખવું અને ઇડાંમાં એક પાશેર ભરી ઠંડું પાણી રેડી હથેલીવડે ઇડાં સાથે ખુબ ઘસવું, તેથી અંદર કફ ચઢશે. ત્યાર બાદ તપેલાંને ભોંયપર મેલી એક મોટા કલસીયામાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી ભરી ઉભાં રહીને ઉંચેથી ઝીણી ધારે એ બધું પાણી તપેલાંમાંનાં કફ ચઢેલાં ઇડાંની ઉપર રેડવું, જેમ કરતાં ઇડાંમાં વધારે કફ ચઢશે તે પછી તેમાં ખાંડ નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકી ખાંડ પીગળે ત્યાંસુધી અવારનવાર અંદર ચમચ ફેરવવી, તેથી હેઠે ખાંડ દાજશે નહી. તે પછી એમજ રાખી કકરા પડીને ઉપર મેલ આવે તેને આધરાંની ચમચથી કાઢયા કરવો અને શીરો મજાહનો નીતરો થાયને ઉતારી જરાવાર ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ ગાળવો.

ત્રીજી રીતથી શીરો બનાવવામાં દહું લેવું નહી પણ પાંચ શેર ખાંડ હોય તો તેને ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં નાખી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડીને ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને બીજાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં એક પાશેર ભેંસનું દુધ ભેળી શીરામાં ફીણ આવેને તેમાં એ પાણી ભેળેલું દુધ એક પાશેર જેટલું રેડવું. થોડી વાર પછી પાછું એટલુંજ બીજું એ પાણી રેડવું અને ઉપર કઠણ મેલ બંધાય તેને ત્રણ ચાર વખત આંધરાંની ચમચથી કાઢવો. તે પછી શીરો નીતરો થાયને બાકી રહેલું દુધ સાથનું બધું પાણી રેડી પાછો શીરો નીતરો થાયને ઉતારીને ભીનવીને નીચવેલાં ઝીણાં કપડાંથી ઉપર મુજબ શીરાને ગાળવો.

ઉપર લખ્યા મુજબનુ પાણી પાચ શેર ખાંડમાં નાખવું. પણ ખાંડ વધારે હોય તો ઉપરેજ હીસાબે તેમાં પાણી રેડવું નહી પણ તેનાં પ્રમાણમાં પાણી ઓછું લેવું, તેમજ વળી બે ત્રણ શેર યા તેથી પણ ઓછી ખાંડ હોય ત્યારે તો તે હીસાબે એક શેર ખાંડમાં પોણો શેર યા તેથી પણ સેજ વધુ પાણી રેડવું. કારણ મીઠાઇ, હલવો, મુરબ્બો અથવા બીજું કાંઇ પણ એવું ઘણું યા થોડું બનાવવું હોય તો તે સઘળાંમાંજ વખત તો એક સરખો જોઇયે છે અને તે થોડાંમાં શીરો ઓછો હોય છે નો તે જલદી બળી જાય છે અને પેલી બનાવવા મુકેલી ચીજ કાચી રહી જાય છે, તેટલા માટે આપણા સમજણ મુજબ શીરામાં વીચારી તપાસીને પાણી રેડવું જોઇયે.

ઉપર લખેલી ત્રણમાંની પેહલી રીતનોજ શીરો હમેશ બધાં સાધારણ વપરાસમાં આવે છે. પણ જેબી ચીજમાં પતળો અથવા તદન પતળો શીરો લેવો કરી આમ્મે ચોપડીમાં છાપેલું હોય તેને માટે ઉપર મુજબ મેલ કાઢયા પછી ગાળેલો શીરો એમજ અમથો લેવો. જ્યાં સેજ ચાસવાળો અથવા જરા ટાઇટ શીરો કરી છાપેલું હોય તેમાં લેવા માટે ઉપર મુજબ શીરાને ગાળયા પછી પાછો ચુલે મુકવો અને હેઠે લખેલી રીતે તપાસી આંગળીને જરા ચીકાસદાર ઘણો સેજ ઘટ જેવો શીરો લાગે તેવો કરવો. ટાઇટ અથવા ઘાડો શીરો નાખવા લખેલું હોય અથવા ચાર પાંચ તારી ચાસની કરી હોય તો તેને માટે ચમટીમાં દાબીને તપાસતાં ચાર તાર નીકળે તેવો થાયને તે લેવો અને ઘણો ટાઇટ અથવા ઘણો ઘાડો શીરો કરી

છાપેલું હોય તેને માટે તો ચમટીમાં દાબતાં સાત તાર નીકળે ત્યારે લેવો એ ચાસની તપાસવાની રીત એમ છે કે ઉપર લખેલી ત્રણમાંની એક રીતે શીરો બનાવીને ગાળીયા પછી પાછો ચુલે મુકીને ધુંટયા વગર એમજ તેમાં ચમચ મુકવી અને તેને અવાર-નવાર બાહેર કાઢી તેની ઉપર આંગળી લગાડવી અને તેની ઉપર જે શીરો વળગે તેને ચમટીથી દાબીને પછી ચમટીને પાછી ઉંઘાડવી અને તેની વચમાં જેટલા તાર નીકળે તેટલા તારી ચાસની થયલી ગણીને તે મુજબ ઉપયોગમાં લેવી. એ રીતે સાત તારી ચાસની થયા પછી વધુ વાર ચુલે રહેતાં જરા વધારે ટાઇટ શીરો થાય પછી તેની ગોળી કરી જોવી અને જેબી મીઠાઇ યા બીજી ચીજ જેમાં દબાય તેવી પોચી ગોળી થાય તેવો ચાસ યા શીરો લેવો કરી છાપેલું હોય ત્યાં એવો શીરો વાપરવો. પણ જ્યાં ગોળી પડતો યા કઠણ ગોળી પડતો શીરો યા ચાસ કરી લખેલું હોય તેને માટે તેમજ લેવડી, ગોલાબછરી, બાર્લીશુગર, સોહન હલવો તથા પરમખ (આગાની દાહડી) એ સઘળાને માટે પણ એવોજ શીરો જોઇયે છે. પણ શીરો એટલો બધો ટાઇટ થવા આવે છે તેટલાં ઘણો ખરો તો તે ચુલા ઉપરજ પાછી ખાંડ બંધાઇ જાય છે અને જો તેમ નહી થતું તો પછી ઉતારીને રેડતાં તો શીરો નીતરો રહેવાને બદલે બંધાઇને સફેદ ખાંડ થઇ જાય છે એટલે પછી એ શીરો મુદલ ઉપયોગમાં આવી શકતો નથી. તેટલા માટે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પોચી ગોળી પડતો શીરો થવા આવે તેની અગાઉજ જો એ શીરો પાંચ શેર ખાંડનો કરવા મુકેલો હોય તો ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ એકથી દોઢ નાનો ચમચો ભરીને માંહે રેડવો, તેથી પછી શીરો બંધાશે નહી પણ તૈયાર થયા પછી મજાહનો નીતરોજ રહેશે. એવો શીરો તપાસવા માટે લાકડાંની સળીને વારંવાર શીરામાં બોળીને તેની ઉપર વળગેલા શીરાને ચમટીમાં દાબીને તપાસ્યા કરવો અને તેને દાબીને ચપટી પતી કરી જોવી અને તે પતી ખેંચાય તો હજી શીરો ચુલે રહેવાજ દેવો પણ એમ કીધેથી પતી કકરી થયાથી કડાક કરીને ભાંગી જાય તો પછી આપણે માગીયેછ તેવોજ શીરો ઉપર લખેલા બધી ચીજોને માટે હવે બરાબર થયલો છે એમ જાણીને તુરતજ ચુલા પરથી ઉતારીને પછી એ બધી ચીજોમાં જેમ લખેલું હોય તેવી રીતે એ શીરાનો ઉપયોગ કરવો. પણ એ સઘળી મીઠાઇ તેમજ

બીજીબી ગામઠી મીઠાઇ તેમજ હલવામાં હમેશ પહેલા નંબરની મોરીશ્યસ ખાંડ લેવી, કદી વેલાતી લેવી નહી.

શીરો વૉટર આઈસનો.

ફુંદેલી સોજી ત્રણ રતલ ખાંડને એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખવી અને એક ઇડાંની સફેદીને કઠણ કરી ચઢાવી ખાંડમાં બરાબર મેળવીને તેમાં એક શેર એટલે એક બાટલી ભરી ઠંડું પાણી સારીકાની મેળવીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડી તપેલીમાં મુકવી અને તેમાં બરાબર એક કકરો પડેને ઉતારીને મલમલનાં સોજાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં બધાં વૉટર આઇસ છાપેલાં છે તેમાં એ શીરો વાપરવો.

શીરો સફેદ.

સફેદ શીરો ઘણો ઘાડો જોઇતો હોય તો ઉપર શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી ત્રણમાંની કોઇપણ એક રીતથી પણ ટાઇટ શીરો બનાવવો. પણ ઘેબર યા બીજી કોઇપણ મીઠાઇ માટે સફેદ શીરો જોઇતો હોય તો કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં એક તારી ચાસણી કરવી. પછી કોઇબી એક રીતથી એ શીરો બનાવ્યો હોય તેને ઉતારીને ગરમ હોય તેટલાંજ તપેલાંને ઢળતું મુકવું, જેથી બધો શીરો એક તરફ એકઠો થશે અને તપેલાંનાં તળીયાંની થોડી જગ્યા ખાલી થશે પછી તે ખાલી જગા તરફ એ ગરમ ગરમ શીરાને મોટા તવાથાથી જરા લઇ લઇને જાણે તે ખાલી જગ્યા ઉપર કાંઇ વળગી ગયલું હોય તેને ઓખવી કાઢતાં હોય તેમ પણ પંખાથી પવન નાંખે તે રીતે તવાથો પકડીને તે થોડા શીરાની ઉપર ઘસ્યા કરી વળી જરાવારે પાછો શીરો એટલો લઇને એમજ ઘસવો. એ રીતે ઘસતાં શીરો ઘાડા દુધપાક જેવો પણ સફેદ થાય ત્યાંસુધી તવાથાથી ઘસ્યા કરવું. તે પછી તેમાં એક લીંબુનો ગાળેલો રસ ભેળવો. કારણ એ સફેદ શીરો જલદી બંધાઇ જાય છે, પણ લીંબુથી તેમ થશે નહી.

સ્ટફડ કૅબેજ તથા નોલકોલ.

ઉપરનાં બધાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપી કાઢયા પછી નક્કર રહેલો કૅબેજનો સવા રતલ વજનનો એક દડો કરવો અને

તેના ડાંડા તરફના ભાગનો બે ઇંચ વ્યાસનો સરખો ગોળ કટકો કાપીને પછી છરીવડે સંભાળથી અંદરની બધી કૅબેજ કોતરીને કાઢી નાખી પોકળ કરી કૅબેજનું બાહેરનું ફરતું આખું પડ બધેથી એકસરખું એક ઇંચ જેટલું જાડું રાખવું. તે પછી ૮। રતલ કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ૦। રતલ ઘીમાં ઉંડી નાની તપેલીમાં ફીકા લાલ તળી તેમાં છુંદેલું આદુ લસણ દરેક ૦। તોળો વઘારવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં પાછ કૅબેજનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ આએ કૅબેજના ગાળામાં ભરાય તેટલાં ગોસ્તમાં તેમ લખેલો બધો સામાન ભેળીને તૈયાર કરી તેમાં કાંદાના વઘારમાંનું આસરે નવટાંક જેટલું ઘી ભેળીને પછી કૅબેજના ગાળામાં ભરીને જો ઘટે તો અંદરથી કોતરી કાઢેલાં કૅબેજનાં પાદડાંમાંથી માહે જરા મુકીને પછી પેલા કાપી કાઢેલા ગોળ કટકાને તેની જગ્યા ઉપર પાછો દાબીને સફાઇથી મુકીને ગાળો બંધ કરવો અને તે નીકળી જાય નહી માટે ટેપ અથવા કપડાંની પતીના કૅબેજની આસપાસ સરખે અંતરે ત્રણ ટાઇટ આંટા બાંધી લેવા ત્યાર બાદ એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં આસરે દોઢ શેર ઘીને ચુલે કકડાવી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં કૅબેજને બધેથી એકસરખી લાલ તળીને કાઢી લઇને કાંદાના વઘારવાળી તપેલીમાં એ કૅબેજને મુકવી અને એક મોટા નાળીયેરનું અડધો શેર જેટલું ઘાડું દુધ કાઢીને તે માહે રેડી ૦। તોળો નીમક નાખી ઢાકીને ઢંગારે મુકવું અને કૅબેજ હેઠેથી ચરેને સંભાળથી ફેરવી નાખી બરાબર ચરીને ગ્રેવી ઘીપર આવેને ઉતારીને ગ્રેવી સાથેજ દીશમાં કાઢવી. એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. નોલકોલ સ્ટફડ કરવા હોય તો વચલાં કદના સંત્રાના જેટલા પણ તદન કુમળા છ નોલકોલને છોલીને સરખા ગોળ કરવા. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ભરેલા પટેટા છાપેલા છે તેમાં કાંચા પટેટા કોતરવા લખેલું છે તે રીતે નોલકોલને કોતરીને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એમાં ખીમો ભરવો અથવા ઉપર કૅબેજમાં ગોસ્ત ભરવા લખ્યું છે તેવું ગોસ્ત ભરી એક નાળીયેરનું એક પાશેર ઘાડું દુધ તથા ખારાં ગોસ્તની સોજી ગ્રેવી એક પાશેર રેડી ૦। તોળો નીમક નાખીને કૅબેજનીકાની પકાવવા. નાળીયેરનું દુધ પસંદ નહી હોય તો તેને બદલે દોઢ પાશેર ભેંસનાં દુધમાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી ભેળીને તે લેવું.

સ્ટફ્ફડનો સામાન કેમ બનાવવો.

મરઘી, બટક યા રોસ્ત ગોસ્તને સ્ટફ્ફ કરવાનો સામાન જેને સાધારણ રીતે આપણાં લોક પોટીસ કહે છે તે નીચે મુજબ બનાવવો.

મોટા કાંદા શેર ०॥, મોટા પટેટા શેર ०।, ઘી તોળા ૨॥, સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૨, આદુ તોળો ૧, લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ०॥, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ઝીણી કાપેલી સૅલરી તથા પાર્સ્લી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મસાલો ગરમ, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલા ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ; વેલાતી ચટણી તથા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. પટેટાને છોલીને ભુકો કાપવો. આદુ લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. પાંઉના ગરના હાથવડે ઘણા ઝીણા કટકા કરવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી ગરમ મસાલો જુદો રાખી બાકીના બધા સામાનમાં નીમક નાખી બધું હાથવડે બરાબર મેળવીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ સામન નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને તેની ઉપર પાણી રેડી ચુલે ધંગાર ઉપર મુકવું અને થોડે થોડે વારે પાણી અંદર પડે નહી તેમ ઢાંકણ ઉઘાડી તપેલીમાંના સામાનને ચમચથી મેળવ્યા કરીને તળે ઉપર કરવું. અને બધું બરાબર નરમ થઇને સુકું થાય ત્યારે ઉતારીને ગરમ મસાલો તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલો બધો ખટાસ ભેળીને પછી રકાબીમા કાઢી લેવું અને રોસ્ત કરવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધેલી હોય તેનીઅંદર એ પોટીસ ભરવું, તેમજ ખીમાને બદલે સમોસા અથવા પટેટાના પૅટીસમાં પણ એ પોટીસ ભરવું. પકાવવામાં પાણી કુદલ નાખવું નહી.

સત્રંજ અથવા સત્રંગા. (મુસલમાન લોકની વાંની.)

મોટા કાંદા શેર ।॥, બી રતલ ०।, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તોળા ૩, ખાંડ તોળા ૨॥, નવી બદામની બીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક તોળો ०॥, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧॥, તાજાં ઇડાં ૫.

કોડીનાં વાસણમાં નાના ચાર ચમચા ઠંડાં પાણીમાં આમલીને અઢી કલાક ભીનવીને પછી ચોળીને ડોઉરું કાઢી લઇ આમલીમાં

બીજા બે ચમચા પાણી રેડી ચોળીને બાકીનું ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને ડોહરાંમાં નીમક તથા ખાંડ મેળવી. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મેવાને છોલીને બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપી બધું ધોઇને કોરડું કરવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયા અથવા મોટી કલઇ ભરેલી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં પેહલે મેવાને તળી કાઢીને પછી કાંદા નાંખી આવારનવાર ચમચે ફેરવીયા કરવો અને બધો એકસરખો લાલ થળાયને તેમાં પેલું આમલીનું ડોહરૂં તથા તળેલો મેવો ભેળીને પછી કલઇવાળા પેણામાં એ બધું ઘી સાથેજ કાઢી લઇ એની ઉપર ભાંજેલાં આખી દાળનાં પાંચ ઇડાં સમાય તેટલું સરખું પાંથરીને આએ વીવીધ વાંનીમાં ઇડાં તરકારીપર બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં પાંથરેલાંની ઉપર આખી દાળનાં ઇડાં ભાંજ્યા બાદ ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકીને તેની ઉપર છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકી હેઠે પણ બરાબર ઇંગાર રાખવા અને અંદર ભેળેલું ડોહરૂં બધું બરાબર સુકાય તેટલાં પેણામાંના કાંદા હેઠે દાઝે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને ઇડાંની દાળ બંધાયને ઉતારીને ચમચથી ઘી સુધાંજ ઇડા કાઢવાં. મેવો પસંદ નહી હોય તો તે નાખવો નહી. એ વાંની મજાહની લાગે છે.

સ્ટ્રૉબેરી ક્રીમ આઇસ.

સોજી પાકી સ્ટ્રૉબેરી રતલ ૦॥, સોજી ખાંડ તોળા ૫, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ, રંગ આઇસક્રીમનો બપ મુજબ.

બે પાઇંટ ઠંડાં પાણીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં રેડી તેમાં બધું મીલ્ક બરાબર મેળવીને એક કોડીનાં વાસણમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી એ પાણી સાથનાં મીલ્કમાંથી એમાં જરા મેળવીને દુધપાક જેવું કરવું અને બાકી રહેલાં તપેલીમંનાં મીલ્કમાં ખાડ પીગળાવીને ચુલે ઉંધાડું મુકી માહે કકરો પડેને પેલો દુધપાક જેવો ઘાડો કીધેલો કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી ગયો હશે તેને ચમચાથી બરાબર ભેળીને પછી તપેલીમાંની મેળવણીમાં સારીકાની મેળવીને પાંચેક મીનટ

ઘુંટીને ઉતારવું અને તદન ઠંડું થાયને ઇંડાંને ભાંજી ખાણાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને તપેલીમાંની મેળવણીમાં ભેળીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટી દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. પછી સ્ત્રૉબૅરીને ભીનાં નરમ કપડાંથી લુછી બરાબર સાફ કરી ડીચકાં કાઢી તદનજ કલાઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી એક કોડીનાં વાસણમાં બધું બરાબર છાંડી લઇ પેલી મેળવણી તદન ઠંડી થાયને તેમાં એ ભેળીને માહે લીંબુનો રસ તથા રંગ આઇસક્રીમનો થોડાં ટીપાં મેળવીને છેલ્લે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી અંદર તે બરાબર ભેળીને પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવું.

સ્ત્રૉબૅરી વૉટર.

સોજી પાકી સ્ત્રૉબૅરી રતલ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦।।, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ.

સ્ત્રૉબૅરીને ભીનવીને નીચવેલાં નરમ કપડાથી લુછી સાફ કરી ડીચકા કાઢીને કોડીનાં બોલમાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને માહે ખાંડ નાખવી. અને પાણીને સારીકાની કકડાવી તે ટુકું થાયને કપડાંથી ગાળીને એ પાણી એક શેર એટલે એક બાટલીને સ્ત્રૉબૅરીમાં રેડી બધું સારીકાની એકરસ કરીને લીંબુનો રસ ભેળવો. પછી ઝીણાં આંધરાંની તદનજ કલઇ ભરેલી ચાળણીને એક કોડીનાં મોટાં બોલની ઉપર મુકી તેમાંથી બધું સ્ત્રૉબૅરીનું પાણી ગાળી લઇને પછી પાછું ભીનવાને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળી નીતરૂં કરી આઇસ નાખીને પીવું. સ્ત્રૉબૅરીનો છુછો વધે તે તોળીને તેનાં પોણાં વજન જેટલી તેમાં ખાંડ ભેળીને તેની જામ બનાવવી.

સ્નો બૉલ્સ.

કોઇ પણ જાતની સોજી મામૅલેડ રતલ ૧, રાંધવાના સોજા ચોખા તથા ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, સોજી બદામની બીજ તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૦।।, માખણ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને છુંદવી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અધકચરા બાફેલા રાંધી બોયાંમાં ઓસવવા અને તેમાંનું બધું પાણી

નીકળી જાયને કોરડા થવા દેવા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં ચાવલ તથા બદામ ભેળી ધીંગારે મેલીને ઘુંટયા કરવુ અને કઠણ થાયને ઉતારી થોડાં કપને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવાં અને બંધાયને ઉલટાવીને આખાં કાઢી જરા ઠંડાં પાણીમાં મામલેડને ભેળી નરમ કરીને ઉપરથી તે રેડવી.

સ્પંજ કેક.

• તદન તાજાં ઇડાં ૧૨, આખા ૮ ઇડાંનાં વજન જેટલી બારીક ઘુંદીને ચાળણીથી ચાળેલી ખાંડ, આખા ૪ ઇડાંનાં વજન જેટલો મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, લીંબુનું ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૦, કઠણ માખણ અથવા સોઝુ માખણનું ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને ભીનાસ વગરનો તદન કોરડો કરવો. પછી ઇડાને ભાંગી સફેદી જુદી કાઢી તેમાંની અડધી સફેદીને કઠણું કફ ચઢાવવો અને એક ગોળાના ત્રાંબાની ગોળ તળીયાંની કલઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં દાળ નાખી કેક ઘુંટવાના સોટાવડે ખુબ ઘુંટીને તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ ભેળી કફ ચઢાવેલી સફેદી નાંખીને પછી આટો નાખતા જઇ લગભગ અડધો કલાક સુધી જોરથી ઘુંટવું. તેટલાં બાકી રહેલી અડધી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ભેળીને પછી ઍસૅન્સ મેળવવું. પછી એ મેળવણીથી પોલું ભરાય તેટલા પત્રાંના કેક બનાવવાના સોજા ગોળ દાબડાને અથવા કલઇ ભરેલી સોજી વાટીને પુરતું માખણ યા ઘી લગાડીને તેમાં એ મેળવણી રેડીને પછી ગમે તો બીજી થોડી બારીક ઘુંદેલી ખાંડ ચાળણીવડે મેળવણીની ઉપર છાંટીને પછી વુતંજ પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજી કેકને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. આઇસીંગ સાથનું સ્પંજ કેક બનાવવું હોય તો ઉપલી મેળવણી એકથી સવા ઇંચ જેટલી છાલકી ભરાય અને ખીલવા માટે ઉપર બાકી જગ્યા રહે તેટલા ત્રાંબાના કલઇ ભરેલા એક ઉંડા ખુનચાને માખણ યા ઘી ચોપડીને તેમાં મેળવણી રેડીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની

રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર યા મોટા ચુલા ઉપર ભુંજવું અને કેક જરા ઠંડું થાયને ઘણી ચાલતી છરીવડે એ કેકના ગમે તેવા આકારના કટકા કાપી તેની ઉપર રાજ્બેરી જામ જરા ચોપડીને આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો થોડો સામાન તૈયાર કરીને જામની ઉપર તેનું ૦ા ઇંચ જાડું પડ લગાડી તેને કઠણ થવા માટે ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવું અથવા એ કેકના ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના ઉંચીથી ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને પછી તેને વચમાંથી સરખા આડા બે ભાગમાં કાપીને તેની ઉપર જરા જામ ચોપડીને બેઉ કટકાને પાછા સાથે જોડીને પછી તેની ઉપર આઇસીંગ પાંથરવી. આમથા બધા રવાનુંજ બનાવેલું કેક આટાનાં કેક કરતાં વધારે પોચું થાય છે માટે તેવુ કરવુ હોય તો ઉપર મુજબનોજ બીજો બધો સામાન લેવો પણ આટાને બદલે મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો સફેદ બારીક રવો આખાં આઠ ઇડાંનાં વજન જેટલો લઇને ઉપલીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને કેક ભુંજવું. પણ એ કેકને બીજાં કોઇ કામમાં અથવા ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કાપી જામ ચોપડીને આઇસીંગ લગાડવામાં વાપરવું નહી, એ કેક એમજ અમથું ખાવામાં ઘણું મજાહનું લાગે છે. મરઘીનાં મોટાં પાંચ અને વચલાં કદનાં કોટળાં સાથનાં છ ઇડાંનુ વજન અડધો રતલ થાય છે, તેમજ ઉપર લખેલા બધા સામાનનું આટાનું અથવા રવાનું ભુંજેલું તૈયાર સ્પંજ કેક દોઢ રતલની જરા ઉપર થાય છે. તાજાં ઇડાં નહી હોય તો પછી આઠ ઇડાંની દાળ અને પંદર ઇડાંની સફેદી લેવી. કારણ જુના ઇડાંની બધી દાળથી કેક પીસરૂં લાગે છે અને ઓછી દાળથી મજાહનું થાય છે. લીંબુનું અસેન્સ નહી હોય તો તેને બદલે નાના ત્રણ લીંબુનો ગાળેલો રસ પણ ચાલશે.

સ્પંજ કેક ૨ જું.

તદન તાજાં ઇડાં ૪, કોટળાં સાથનાં આખાં ૪ ઇડાંનાં વજન જેટલી છુંદીને ચાળેલી ખાંડ, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો સફેદ રવો દરેક આખાં ૨ ઇડાંનાં વજન જેટલો, લીંબુનુ અસેન્સ નાના ચમચા ૩, બદામનું અસેન્સ ટીપાં ૩૦, કઠણ માખણ અથવા સોજું ઘી ખપ મુજબ.

ઉપર પેહલાં સ્પંજ કેકમાં લખ્યા પ્રમાણે આટાને ચાળી બની શકે તો તેમજ સેકી સુકો કરીને તેમાં લખ્યા મુજબનાં તપેલાંમાં ઇડાંની દાળ નાખી સોટાવડે ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે નાખી બેઉ ભેળીને તેમાં થોડી થોડી કરી, બધી ખાંડ નાખી એમજ રવો નાખીને લગભગ પચીસ ત્રીસ મીનીટ સુધી સોટાવડે એકજ તરફથી સુલટે હાથે ઘુંટવું, જે દરમ્યાન જરા જરા કરી બધો આટો પણ નાખવો. જેમ જોરમાં ઘુંટાય છે તેમ કેક ખીલેલું અને મજાહનું નરમ થાય છે એમ ઘુંટયા પછી છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા ઍસેન્સ ભેળવું અને એ કેક આખું રાખવું હોય તો પેહલાં સ્પંજ કેકમાં લખ્યા મુજબ ગોળ દાબડાને માખણ લગાડી તેમાં અથવા વાટીમાં માખણ લગાડીને એમજ મેળવણી ભરવી અથવા તો સફેદ જાદાં કોરાં કાગજને ગોળ કાપી માખણ લગાડીને તે તળીયાંમાં તથા એવુંજ માખણ લગાડેલું કાગજ અંદર ફરતું મુકીને પછી તેમાં મેળવણી ભરીને ભુંજવું. પણ એ કેક કાપી કટકા કરીને બીજા ઉપયોગમાં લેવું હોય તો ઉપર પેહલાં સ્પંજ કેકમાં ખુનચામાં મેળવણી ભરવા લખેલું છે તેમ નાના ખુનચાને પુરતું માખણ યા સોજું ઘી ચોપડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપલા સામાનનું ભુંજેલું તૈયાર કેક એક રતલ થશે. બધા રવાનું એ કેક ઘણું પોચું થાય છે પણ બધા આટાનું એ કેક તો તદન થીસઇ જઇ ભારી થઇને ખીલીયા વગરનુંજ રહે છે. બીજાં કોઇ પુડીંગમાં વાપરવા માટે એ કેક વઘારવાનું કરવું નહી, આટો તથા રવો બેઉ ભેગું લઇનેજ બનાવવું. અમથું ખાવા માટે એ કેકમાં ગમે તો ખોપરી છીણેલી કૅરવેસીદ પોણો તોળો નાખવી અને દાળ ઘુંટયા પછી માહે સોજું કઠણ માખણ ૦। રતલ ભેળીને પછી ઉપલા રીતે બધો સામાન ભેળીને બનાવેલું કેક વધારે સારૂં થશે.

સ્પંજ કેક કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર આખાં ૨ ઇડાંના વજનનો, છુંદીને ગાળેલી ખાડ આખાં ૩ ઇડાંનાં વજન જેટલી, તદનજ તાજાં ઇડાં ૪, બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનનો પેજલીફ્લૉઅર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, માખણ ખપ મુજબ.

પેસલીફ્લૉઅર નાખેલી કોઇ પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેને ભુંજવા માટે થોભવું જોઇયે નહી, તેટલા માટે મેળવણી તૈયાર કીધા આગમચ ભુંજવા માટેની સઘળી સાંમગરી કરી રાખવી. તે પછી કૉનફ્લૉઅરમા પેજલીફ્લૉઅરને ઘણો બરાબર ભેળવો અને ઇડાંને ભાજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોઇવી પતળી કરીને પછી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી દાળમાં ખાંડ ભેળીને એ સફેદી મેળવી છેલ્લે પેસલી સાથે ભેળેલો કૉર્નફ્લૉઅર મેળવવો અને એ કેક ભુંજાતી વેળા ઘણું ખીલે છે માટે એ મેળવણીથી બે ભાગ ભરાય અને એક ભાગ ખાલી રહે તેટલા એક દાબડા યા. વાટીને પુરતું માખણ લગાડવું અથવા માખણ લગાડેલું સફેદ કોરૂ કાગજ હેઠે તેમજ ફરતી બોરદુપર મુકવું અને પછી તેમાં મેળવણી ભરી તુર્તજ પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર બરાબર ભુંજવું. પેજલીફ્લૉઅર નહી હોય તો તેને બદલે બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી લેવો. એ કેક સીક માણસને તેમજ બચ્ચાંને ખવાડવામાં હલકું છે. પણ સાધારણ ખાવા માટે બનાવવું હોય તો દાળને ઘુંટયા પછી માહે સોજું કઠણુ માખણ એક પાશેર ભેળીને પછી તેમાં ઉપર મુજબ બીજો બધો સામાન ભેળીને મેળવણી તૈયાર કરવી. તદનજ તાજાં ઇડાં નહી હોય તો પછી ત્રણ ઇડાંની દાળ અને પાંચ ઇડાંની સફેદી લેવી. પેસલીફ્લૉઅર અથવા બેકીંગ પાઉડર નાખ્યા વગર પણ એ કેક બને છે પણ તેને સ્પંજકેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ ઘુંટવું જોઇયે.

સ્પંજ કેક ચોખાના આટાનું.

તાજાં ઇડાં ૪, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૩.

સ્પંજ કેક પહેલાંમાં લખ્યા મુજબ ઉપલા સામાનનું કેક ઘુંટીને બનાવવું. પણ સ્પંજ કેક કૉર્નફ્લોઅરનામાં લખ્યા મુજબ પેજલી ફ્લૉઅર નાખીને જો આએ કેક બનાવવુ હોય તો પહેલે આટામાં ૦। તોળો પેસલીફ્લૉઅર ભેળવો અને દાળને ખુબ ઘુંટી તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવ્યા પછી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી છેલ્લે આટો મેળવીને પછી મેળવણીને વગર થોભવે તુર્તજ એ કેકમા લખ્યા મુજબ ભુંજવા મુકવું.

સ્પંજ કેકનું પુડીંગ.

સ્પંજ કેક તોળા ૬, સોજું માખણ નવટાંક, ચીનાઇ ચવચવના અથવા વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા તાળા ૩, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડા ૨, બ્રૅંડી નાનેા ચમચેા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, લગાડવાનું માખણ તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

કોડીનાં વાસણુ દુધ રેડી તેમાં કેકને અડધેા કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ભાંજીને સારીકાની એકરસ કરવું અને ઇડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તે તથા બાજો બધેા સામાન માહ બરાબર મેળવીને ટેસ્ટ મુજબ અંદર ખાંડ ભેળવી. પછી પાઇદીશ યા લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા સગડીપર ભુંજવું અને પુડીંગ બાફવું હોય તેા ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને એમાંજ લખેલી રીતે બાફવું.

સ્પંજ કેક પેજલીફલૉઅરનું.

કોઇ પણ સાધારણ આટામાં Brown & Polson's Paisley Flour નાખીને સ્પંજ કેક બનાવવુ હોય તેા તેને મુદલ ઘુંટવું જોઇયે નહી. કારણ પેજલીફલૉઅર ભેળાયાથી વગર ઘુંટવે પેાતાની મેલેજ કેક ખીલી જાય છે. પણ પેજલીફલૉઅર ભેળીને બનાવેલી મેળવણી તૈયાર થયા પછી મુદલ થેાભવુ નહી પણ તુર્તજ કેકને ભુંજવા મુકવુ જોઇયે. તેટલા માટે કેકની મેળવણી તૈયાર થયા પહેલાં ભુંજવા માટેની સાંમગરી કરી રાખવી અને પછી આએ વીવીધ વાનીમા સ્પંજ કેક પેહલામા લખ્યા મુજબનેા બધેા સામાન લઇ પહેલે આટા સાથે પેજલીફલૉઅર ૦ા તેાળેાને ૫ વાલ એટલે ૭ આની ભારને બરાબર ભેળીને પછી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઘુંટી પતળી કરી તેમાં ખાંડ મેળવી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી તે ભેળીને છેલ્લે પેજલીફલૉઅર સાથનેા આટેા નાખી તે બરાબર મેળવી દઇને એજ સ્પંજ કેકમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં ભરીને તુર્તજ ભુંજવા મુકી દેવુ. સ્પંજ કેક ૨ જામા લખ્યા મુજબનેા સામાન લઇ આટેા તથા રવેા બેઉ ભેગું નાખીને અથવા અમથાજ રવાનું

સ્પંજ કેક ઉપલીજ રીતે પણ પેસ્લીફ્લોઅર ૦। તોળોજ મેળાને બનાવવું.

સ્પંજ પુડીંગ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું કરણ માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ એ દરેક ચીજ કોટળાં સાથનાં આખા ૨ ઇંડાંનાં વજન જેટલી, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુનું ઍસેન્સ અડધી ચમચી એટલે ટીપાં ૨૦, લગાડવા માટે બીજુ માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને કેક બનાવવાની રીત આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાજી ખાવાના કાટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પછી તેમાં એકેક પછી બધો સામાન ભેળવો. પછી થોડાં ચાનાં કપને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી જરા અધુરી ભરીને મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવુ.

સ્પંજ પુડીંગ ૨ જું.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ તથા સોજી લાલ ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, સોજું દુધ શેર ૦।।, છુદીને મલમલના કપડાંથી ચાળેલી બારીક સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ ૧, સોદાબાયકાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઉપર સ્પંજ પુડીંગ પહેલામાં લખ્યું છે તે મુજબ આટાને ચાળી સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળા કરી આટાને મોટા કોડીના વાસણમાં નાખીને તેમાં એ ઇંડાં મેળવી દુધમાં સોદા પીગળાવીને તે જરા જરા કરી માહે મેળવીને પછી એમાં બધો સામાન નાંખી એકરસ કરવો. પછી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં મોટાં ઉંડાં બોલ અથવા સાદા મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી આએ ચોપડીમાં પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ ધોતા કપડાંને એ પુડીંગનાં વાસણની ઉપર ઢીલું બાંધીને પુડીંગ કાણુ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. પછી કાઢીને કોઇપણ જાતની જામ સાથે ખાવું.

સંભારીયાં. (હીંદુ લોકની વાંની.)

વચલાં કદનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સારી જાતના પટેટા શેર ૦ાા, ઘણી કુમળી ઝીણી પાપડી; આંગળી જેટલાં દાંખાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં તથા સેજ જાદો સોજો શકરકંદ દરેક શેર ૦ાા, જાડાં પણ કુમળાં નાનાં તળવાનાં કેળાં ૪, ઘણું સોજું મીઠું તેલ ભરેલું શેર ૦ા, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, સોજી કોકમ તોળા ૨, આદુ તોળો ૦ાા, બીયાં કાઢેલાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાં તોળો ૦ાા, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટા લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ; મરી; આખા રાઇના દાણા તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

નાળીયેરના બધા સફેદ ભાગને બારીક ખમણવો. આદુને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કોકમને સોજી કરી ધોઇને ભુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી એ બધા સામાનમાં હળદ, મરી, ધાંણાજીરાનો મસાલો તથા નીમકને સારીકાની મેળવવું. પાપડીને સમારીને ધોવી અને કોઇ પણ તરકારીની તથા કેળાની છાલ છોલ્યા વગર એમજ સોજું ધોઇ પટેટાના બબે કટકા કાપવા અને કંદને ઉભા બે ભાગમાં કાપીને તેના પણ પટેટા જેટલા કટકા કાપવા. વેંગણાંનાં જરા ડીચકાં રાખી હેઠેથી ઉભાં ચાર ભાગમાં કાપી ઉપરથી વળગેલાં રાખવાં. કેળાંના બે કટકા કાપી તેને પણ છેડાપરથી વળગેલાં રાખીને વેંગણાંનીકાની ચાર ભાગમાં કાપવાં. ત્યાર બાદ બધા ભેળેલા મસાલામાંથી વેંગણાંના તથા કેળાંના ચીરેલા ભાગમાં થોડો થોડો ભરી ચારે ચીર દાબીને વળગાવવી અને બાકી રહેલા બધા મસાલામાં બધી તરકારીને સારીકાની સંડોવવી. ત્યાર બાદ એક જરા મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં તેલ નાખી ચુલે કકડાવીને પેલાં બીયાં કાઢેલાં સુકા મરચાં તથા રાઇના દાણા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી મરચાં કાળાં થાય નહી પણ મજાહનાં લાલજ તળાયને ઉતારી પાડી કેળાંને જુદાં રાખીને બાકીના બધા સામાનને તપેલીમાં નાખી ચમચથી મેળવી ઇંગાર ઉપર મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડવું અને વારંવાર ઉંઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કરી

બધું જરા નરમ થાય ત્યારે અંદર કેળાં ભેળી એમજ રીતે તળે ઉપર કરવું, પણ અંદર પાણી રેડવું નહી અને બધું બરાબર નરમ થાયને ઉતારવું. એ વાંની સારી લાગે છે.

સમોસા ખમણ, જામ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરંબ્બાના માનના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન લખેલું છે તે મુજબ ખપજોગું માન બનાવવું અને તેના ઘણાજ નાના સંત્રાના જેટલા ગોળા થાય તેટલા કટકા કાપીને એ માનમાંજ લખ્યા મુજબ તેને ખેંચી વળ દઇને પછી તેનો ગોળો કરી એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલી પતળી નાની સફાઇદાર રોટલી વણીને તેને સરખી બે ભાગમાં કાપવી. બીજી રીતનું માન કરવુ હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ખાજાં મલાઇનાં હોરાજીનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ માન બનાવવું અને.આએ સમોસા માટે સાધારણ માન બનાવીને તેના ઘણા નાના સંત્રા જેટલા ગોળા કાપવા લખ્યું છે તેટલાજ મોટા આએ માનના ગોળા કાપવા. પણ એ હોરાજીનાં ખાજાં માટે વણવા લખ્યું છે તેમ નહી પણ એ ગોળીના કાપેલા બેઉ છેડા બે બોરદુપર રહે તેમ મુકીને સફાઇથી ઉપર મુજબજ એ માનની ઉપર લખ્યા જેટલી પતળી રોટલી વણીને તેમજ એને સરખા બે ભાગમાં કાપવી. ત્યાર બાદ એ બેમાના જે એક રીતના માનના કટકા કાપેલા હોય તેમાં ભરવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તેવું ખમણ બનાવવુ, અથવા આએજ ચોપડીમા પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ દાળ અથવા માવો તૈયાર કરવો અથવા કેરીના મુરબ્બાના ઘણાજ બારીક કટકા કાપીને તે અથવા કેરીનો ખમણેલો મુરબ્બો લેવો, અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં તળેલી બદામ દરાખ છાપેલી છે તેવી તળીને તેમાં મેદા ખાંડ ભેળીને તે તૈયાર કરવી, અથવા રાજબૅરી યા બીજી કોઇ સોજી જામ લેવો અને એ બધી ચીજમાંથી જે એકના સમોસા કરવા હોય તેને માનની રોટલીના કાપેલા એક કટકાના આડધા ભાગની વચમાં સમાય તેટલું પુરવુ મુકીને પછી તેની ફરતી કીનારીની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને પેલા બાકી રહેલા રોટલીના ખાલી ભાગને ઉપરવાળી માહે ભરેલું ઢાકી

દઇને કીનારીને દાબીને બરાબર સફાઇથી વળગાવી લેવું તે પછી મોટી કઢાઇ અથવા મોટા ઉંડા પેણામાં માનનું સફેદ ઘી પુરતું નાખીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં સમોસાને છુટા છુટા મુકવા અને હેઠેનું પડ કકરૂં સફેદ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવીને બીજું પડ એમજ તળાયને ચમચની ઉપર કાઢીને પેણા યા કઢાઇની કીનારીની ઉપર ચમચને ટેકાવવી જેથી અંદર ઘી હશે તે નીકળી જશે. એ સમોસા ભુંજવા હોય તો આએ વીવીધ વાનીમાં નાનખટાઇ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ચુનચા યા કથરોટમાં મજાહના સફેદ કકરા સમોસા ભુંજવા અથવા ભઠી યા તંદુરમાં એવાજ ભુંજવા.

સમોસા ખીમાના માનના.

ખીમાના સમોસા માનના બનાવવા હોય તો ઉપર સમોસા બમણુ, જામ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરબ્બાના છાપેલા છે તેમાં બે જાતનું માન બનાવી તેના ગોળા કાપી વણીને બે ભાગમાં કાપવા લખ્યું છે તે મુજબ કરીને પછી હેઠે સમોસા ખીમાના સાદા છાપ્યા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીમો બનાવી એમાં ભરીને તેમજ માનનાં ઘીમાં એ સમોસાને તળવા.

સમોસા ખીમાના સાદા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેવો ખપ જોગો સેજ તતરેલો ખીમો પકાવવો અને તેમાં ખટાસ ઉપરાંત થોડો વધારે વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને પાછો ચુલે મુકી જરા સુકવીને ઉતારવો, પણ પોચોજ રાખવો, વઘરો કરવો નહી અને ઉતાર્યા પછી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળવો. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પૅટીસનો છાપેલો છે તેવો ખપ જોગો બનાવવો અને સમોસા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે એ ક્રસ્ટના વીટાના ગોળા કાપી તેમાં લખેલી રીતે પણ એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલું પતલું વણીને તેના એકસરખા બે કટકા કાપવા અથવા આએ ચોપડીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં સમોસા સારૂ બનાવવા લખેલું છે તેવી રોટલી જોઇએ તેટલી નાની મોટી વણીને

તેના બબે કટકા કાપવા અથવા આગ્મેજ ચોપડીમાં સમોસા ખમણ, જામ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરબ્બાના માનના છાપેલા છે તેમાં ખાજાં મલાઇનાં હોરાજીનામાં લખ્યા મુજબનું માન બનાવવા લખ્યું છે તેવું બનાવી તેમજ વણીને બબે કટકા કાપવા અને એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક રીતનું સમોસા માટે જે બનાવ્યું હોય તેની વચમાં ખીમો મુકી કીનારી ખાલી રાખી તેની ઉપર પાણી ચોપડીને સફાઇથી બેવડું વાળી લઇ એ રીતે બધા સમોસા તૈયાર કીધા પછી પેણામાં પુરતું ઘી કકડાવી મધ્યમ બળતે મજાહના ફીકા લાલ પણ કકરા સમોસા તળવા. ગમે તો એ સમોસામાં કોલમી, કાલુ અથવા બાફેલી સાંવનો ખીમો પકાવીને તે ભરવો અથવા આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સૅમ્બાલ છાપેલુ છે તેવું બનાવીને તે ભરવું. ગોસ્તના ખીમાના ઝીણા સમોસા કરવા હોય તો ઉપર મુજબ ખીમો તૈયાર કરવો અને મીલના પહેલા નંબરના અડધો રતલ આટામાં નવટાંક ઘી તથા અડધો તોળો વાટેલું નીમક મેળવી ઠડાં પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને અડધો કલાક રાખ્યા બાદ પાછું ગુંદીને પછી તેના ત્રણ ગોળા કરવા અને પુરતો સાટો નાખી તે દરેકને ઘણોજ પતળો કાગજ જેવો વણીને બે ઇંચના વ્યાસનાં ગોળ બીસ્કીટ કટરથી અથવા બારીક કીનારીનાં ગ્લાસ વડે પુરીનીકાની કાપીને પછી તેના સરખા બબે કટકા કાપી તેમાં ખીમો ભરીને કીનારીપર પાણી લગાડી વાળીને કીનારી વળગાવીને પછી ઉપર મુજબ ઘીમાં કકરા તળવા અથવા એમ કાંપવાને બદલે એ વણેલા આટાના એક ઇંચ સમચોરસ બધા કટકા કાપી તેમાં ખીમો મુકી કીનારીપર પાણી ચોપડીને ત્રણ ખુણાનું બીડું થાય તેવી રીતે વાળીને કીનારી વળગાવી લઇ એમજ રીને એ સમોસાને તળવા.

સમોસા ગ્રેવીના.

ઉપર સમોસા ખીમાના સાદામાં મોટા બનાવવા છાપેલું છે તે મુજબ પણ ગમે તેટલા નાના મોટા સમોસા ખીમો ભરીને બનાવવા અને તેને તળાયા વગર એમજ કાચા રાખવા. તે પછી એક મોટી છાલકી કલઇવાળી તપેલીમાં સોજું પાણી રેડી તેમાં જરા નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને માહે

ખુબ જોશ આવીને પાણી ઉછળે ત્યારે તેમાં કાચા સમોસા મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું. તે પછી સમોસા બફાશે ત્યારે પાણીની ઉપર તરી આવશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને એક કલઇવાળા મોટા પેણામાં પાંથરીને પાશે પાશે મુકવા અને ખારાં ગોસ્તની અથવા મરઘીની મોજી ઘીપર ગંધેલી ધાડી ગ્રેવીમાં ખટાસ પુરતો વેલાતી સૉસ તથા મીઠાસ પસંદ હોય તો સેજ ખાંડ ભેળીને પેણામાં મુકેલા સમોસા ડુબે તેટલી ગ્રેવી તેની ઉપર ફરતા રેડી ચુલે ધીમે બળતે મેલી બગબર કકડેને ઉતારવું. સૉસને બદલે જલદ સરકો પણ ચાલશે. ખારી ગ્રેવીને બદલે ગમે તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પહેલું અથવા ત્રીજું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબની ખાટી કીધેલી ગ્રેવી લેવી અને થોડાં બાફેલાં ઇડાંના ઉભા બબે કટકા કાપીને તે પણ સમોસા સાથે ગ્રેવીમાં મુકવા. એ વાંની ગરમ ગરમ ખાવામાં ઘણી સારી લાગે છે, ઠંડી સારી લાગતી નથી.

સમોસા જામ, માવા અથવા મુરબ્બાના પફપેસ્ટના ક્રસ્ટના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ જામ, માવા અથવા મુરબ્બાના છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે પફપેસ્ટના ચોખંડા કટકા કાપી તેની અંદર એ ત્રણમાંની ગમે તે એક ચીજ ભરવી હોય તેને મુકયા પછી એને પફની માફક બેવડું વાળીને લંબચોરસ કરવું નહી, પણ સમોસાનીકાની ત્રીકોણુ થાય તે રીતે વાળીને એ સમોસાને ભુજવા.

સમોસા મદ્રાસી.

બીજાનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અથવા ઘરનો દલેલો ઘઉંનો ઘણો બારીક મેદો એ બેમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૧ લેવું અને તેમાં બે તોળા ઘી તથા વાટેલું નીમક એક તોળો ભેળી ઠંડાં પાણીથી સેજ કઠણ જેવો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક રાખ્યા બાદ પાછો મસળીને તેના નાનાં સપરચન જેટલા બધા ગોળા કરી તેમાંના એકને દાબી ચપટો કરીને તેની ઉપર જરા ઘી ચોપડી સાટો ભભરાવીને બીજા એક

ગોળાને એમજ ચપટો કરી તેની ઉપર મુકવો અને પાટીયાંની ઉપર સાટો નાખી ઘણીજ પતળી સફાઈદાર રોટલી વણવી. પણ વણતી વખત વારંવાર રોટલીનું પડ ફેરવી હેઠેનું ઉપર લઈને વણવી. કારણ એકજ તરફથી વણતાં બેઉ પડ એક સરખાં પતળાં થતાં નથી પણ એક જાડું અને બીજું પતળું થાય છે. એ રીતે બધી રોટલી વણાય પછી રોટલી નરમ અને ડાગીયાં વગરની થાય તેમ તેનાં બેઉ પડ અધકચરાં ભુંજીને કાઢીયા પછી તુરંજ બેઉ પડ છુટાં પાડવાં અને બધી રોટલી એ મુજબ થયા પછી એકેકની ઉપર સરખી ચોર ગોઠવીને તેની બધી એક સરખી બે આંગળ પોહોળી અને છ આંગળ લાંબી ચીપ કાપવી અને એમ કાપતાં રોટલીના કટકા બાકી રહે તેને જરા પાણીમાં ભીનવી રાખી પીગળેને આએ વીવીધ વાંનીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજમ એની લાહી બનાવવી. પણ એ રીતે બધી રોટલી તૈયાર કરવા અગાઉ અએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ નરનાં નકી પોણો રતલ ગોસ્તનો મજાહને તતરાવેલો સુકો ઘીપર ખીમો પકા ‼ તેમાં બરાબર ખાટો થાય તેટલો વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેગા પાછો ચુલે મુકી એને બાળીને પછી ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળીને ખીમો તૈયાર કરવો અથવા બીજી રીતનો ખીમો નીચે લખ્યો છે તેવો બનાવવો.

કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડા, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ તથા ફુદનાનાં પાદડાં ૨૦ લઈ એ ત્રણેને ધોઈ કોરકું કરીને બારીક કાપવું. અને આદુ તોળો ૦॥ તથા લસણની કળી વાલ પાંચ એટલે બેઆની ભારને છોલીને બેઉનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો, જીરૂં સપાટ ભરેલી ૧ ચમચીને છુંદવું, કાંદા શેર ૦॥ ને છોલીને બારીક ભુકો કાપી નીચવીને તેમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખવું. અને એ બધા સામાન સાથે નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલા એક ચમચી ભેળવી. પછી પોણો રતલ નકી ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુંદી તેને પાતા ઉપર પીસીને તેમાં દલેલી ઉળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળવી તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ચારેક મીનીટ બળતે મુકયા પછી ઉંધાડી કરછીથી ખીમાને ભાંજીયા કરવો અને માહે છુટેલું પાણી બળીને ખીમો તદન સુકો થાય ત્યારે ઉતારીને પીતળની સોજી ખલમાં બારીક છુંદીને કાઢી લઈ તેમાં નવટાંક ઘી તથા ઉપલે

બધો તૈયાર કીધેલો સામાન મેળવીને વલાતી સૉસ જરા ભેળવો. તે પછી પેલી રોટલીની કાપેલી ચીપમાંથી એક ચીપને ડાંવા હાથની ચમટીમાં પકડી એ ચીપના આપણાં બદન તરફ આવેલા છેડાને જમણા હાથ તરફની કીનારીપર પાંનનાં બીડાં જેવા ત્રીકોણ આકારમાં વાળવો. જેમ કીધાથી બીડાં જેવો નહી પણ પડા રોકો ત્રીકોણ આકાર થશે અને તેની અંદર ખાંચો થશે તે ખાંચાની અંદર ઉપર લખેલા પેમાંથી એક જાતનો પકાવેલો જે ખીમો હોય તે ભરીને પછી એની સાથે વળગેલી બાકીની રોટલીની ચીપને એ પડારોકા સમોસાની ત્રણુંકે અણી બરાબર સરખી રાખીને ઉપર વીટાળી લેવો અને ચીપનો છેડો બાકી રહેશે તેને ઉપર વાળી લઈને લાહીથી વળગાવી એ રીતે બધા સમોસા તૈયાર કીધા પછી મોટી કઢાઇમાં ચુલે બળતાં ઉપર ડુબતું ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના કકરા સમોસા તળવાં. ખીમાને બદલે ગમે તો આએ વીવીધ વાંનીમાં સૅમ્બોલ છાપેલું છે તે બનાવીને સમોસામાં ભરવું. પહેલ રોટલીની ચીપના જેટલી કાગજની ચીપ કાપીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે એના સમોસા વાળી જોયાથી પછી રોટલીની ચીપના બનાવવાને સ્હેલ પડશે.

સમોસા મસાલાનાં ઇડાંનાં સાદા.

કાંદા શેર ૦॥, ઘી શેર ૦।, આદુ તોળો ૦॥।, નીમક તથા લસણ દરેક તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૮ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૪, તાજાં ઇડાં ૮.

આદુ લસણને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ કોરકું કરીને બારીક કાપવું. ઇડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તે બરાબર કકડેને તેમાં કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગના થાયને તુર્તજ તેમાં આદુ લસણ ભેળવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ત્યારે કોથમીર મરચાં ભેળીને ઉતારી પાડીને તેમાં દોહવેલાં ઇડાં રેડી સારીકાની એકરસ કરીને પાછું ચુલે મેલી કલઇવાળી નાની ચમચ યા મોટા ચમચાથી ચારવ્યા કરવુ અને

કઠણ જેવું થાયને સૉસ મેળવી ચારવ્યાજ કરી પાછું કઠણ થાયને ઉતારવું. પણ વળી ઘણું કઠણ કરી વવરૂં થવા દેવું નહી. ત્યાર બાદ ઉપર સમોસા ખીમાના સાદા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબની કોઇપણ એક રીતથી પણ ખીમાને બદલે આએ પકાવેલાં ઇડાં ભરીને સમોસા બનાવી તેજ પ્રમાણે તળવાં.

સમોસા મીઠાં ઇડાંના માનના.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦ાા, સોજ્જુું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦ા, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક તોળા ૧ાા, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨ાા એટલે બેઆંનીનાં અડધાં વજનની, ઘણો સોજો ગોલાબ ચમચી ૧, તદનજ તાજાં ઇડાં ૮.

કેસરને સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને ગોલાબમાં ભેળા રાખવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ ત્રણુંને છોલી બદામ પસ્તાંના નાના આડા કટકાં કાપી ઘોઇ કોરડું કરી ગમે તો એમજ રાખવું અને મરજી પડે તો મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં ત્રણુંને રીકું લાલ કકરૂં તળીને આંઘરાંની ચમચથી કાઢી લઇ ઘીને ઠંડું થવા દેવું. પછી ખાંડનો કચરો કાઢી ઇડાંને મોટાં છાલકાં કોડીનાં ઢીશમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં ખાંડ તથા કેસરને સારીકાની મેળવી એ બધાંને ઠંડાં થયલાં ઘીમાં ભેળી બરાબર એકરસ કરી ચુલે ધીમી આંચે મેલી મોટા ચમચાથી ચારવ્યા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવી મેવો કાચો હોય તો તે પણ મેળવો પણ તળેલો હોય તો ઇડાંની મેળવણી ઠંડી થાયને તે ભેળવો. પણ બનાવતી વેળા ઇડાં ઘણાં કઠણ કરીને વવરાં થવા દેવાં નહી. તે પછી સમોસા ખીમાના માનના આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખપજોગું માન બનાવી તેની રોટલી વણીને બબે કટકા કાપી તેનાં ખીમાને બદલે આએ મીઠાં ઇડાં ભરીને સમોસા બનાવવા અને તેમાં લખ્યા મુજબ તળવા અથવા ભુંજવા. કેસર વગર ઇડાં થઇ શકશે.

સરકો અચાર તથા ચટણીમાં કેમ અને કેવો વાપરવો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી છાપેલાં છે તેમાં ચટણી કેરીની ૨ જી, ૮ થી તથા ૧૨ મી છે તેમાં સોજો જલદ સરકો લેવા છાપેલું છે પણ એ સરકાને બદલે એ ત્રણેકે કેરીની ચટણીમાં તો ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકોજ બધો લેવો. પણ બીજી બધી ચટણીમાં તથા અચારમાં પણ જલદ સરકોજ છાપેલો છે તે બધાંમાં જેટલો સરકો લેવા છાપેલો હોય તેમાં ચોથા ભાગ જેટલો તે સરકો ઓછો લઇ તેને બદલે તેટલોજ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો તેટલોજ અંદર ઉમેર્યાથી ચટણી તથા અચાર મજાહનાં જલદ થશે. ચોથો ભાગ ઉમેરવો એટલે એમ કે પોણી બાટલી જલદ સરકામાં એ ક્રૉસ એન્ડ બ્લૅકવૅલનો સરકો ૦। બાટલી ભેળીને આખી બાટલી કરવો.

સરકો અંગુરી.

મોટી, સોજી સુકી પાંચ શેર અંગુરી દરાખને સાફ કરી તેમાંથી એક શેરને સોજી પીતળની ખલમાં છુંદવી અને પાંચ શેર પાણીને કકડાવીને ઉતારી ઠુંડું થાયને ઉપલી બધી પાંચ શેર દરાખ તથા એ બધું પાણી સમાય તેટલીજ એક સોજી બરણીમાં બધું ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉંડ્વાળા જગ્યામાં બે દીવસ રાખ્યા પછી ઉઘાડવી અને તેની ઉપર સફેદ પોપડી બંધાશે તેને પહેલે કાઢી નાખીને પછી ધોયલા સાફ હાથવડે અંદરની બધી દરાખને ખુબ ચોળીને ભાંજી નાખી પાછું એમજ બંધ કરીને બબે દીવસને અંતરે એમજ ચોળવું. પછી જયારે બધી દરાખ હેઠે ઠરી જઇ ઉપર નીતરૂં લાલ પાણી આવે તે પાણીને સોજા ધોતાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં ઘણો સોજો જલદ સરકો એક વાઇનગ્લાસ ભેળીને પછી કૅરબાસી અથવા બાટલીઓમાં ઉપર સુધી ભરવો અધુરો રાખવો નહી. પછી ચપટ બુચ મારી સરકો બરાબર ખાટો થાય ત્યાં સુધી તડકે મુકવો. દરાખ ભરેલી બરણીમાં ઝીણાં મગત્રાં થશે તેથી સરકો બીગડેલો સમજવો નહી, કારણ એમજ થશે. જલદ સરકાને બદલે ક્રૉસ એન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો નાખ્યાથી સરકો વધારે જલદ થશે.

સરકો ખજુરનો.

એક શેર સોજા ખજુરને સાફ કરી ધોઇને એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ભેળી એ બધું નાખતા અડધી ભરાય તેટલી એક કોડીની-બરણી અથવા બોલમાં ભરીને બરાબર ઢાંકી મુકવું. વાસણ નાનું લેવું નહી, કારણ ઉભાઇને માહેથી બાહેર નીકળી જશે. ચોથે દીને પાણીની અંદર ખજુરને ખુબ તરેહ મસળીને ઢાંકી રાખી ચાર દીવસ પછી એજ રીતે પાછું મસળીને પછી સોજાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળીને કાઢી લઇ છુંછા ફેંકી દેવા અને રસને બાટલીમાં ભરી સરકો બરાબર ખાટો થાય ત્યાં સુધી રોજ તડકે મુકવો, પણ ચાર ચાર દીવસને આંતરે બધો મળીને એ રીતે ચાર પાંચ વખત ધોતાં ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી સરકાને ગાળવો એ સરકો મજાહનો ખાટો થાય છે.

સરકો ગોળનો.

એક શેર સોજા લાલ ગોળનો ભુકો કરી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં નાખવો અને હ્ઢી શેર ભરેલું એટલે હ્ઢી બાટલી સોજાં પાણીને સાફ તપેલીમાં ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ઉતારી એ બધું પાણી ગોળમાં રેડીને માહે ગોળને બરાબર પીગળાવી ધોતાં કપડાંથી ગાળી તદન ઠંડું થાયને કોડીની યા લપોટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધીને ઉંફમાં રાખવું. આસરે એક માસ પછી સરકો બરાબર ખાટો થશે ત્યારે તેની સપાટીની ઉપર બંધાયલો જાદો પોપડો બધો સફાઇથી બરાબર કાઢી નાખીને પછી ધોતાં ઘટ કપડાંને પાણીથી ભીનવી નીચવીને કોડીનાં વાસણની ઉપર દોરાથી જરા ઢીળું બાંધી લઇ તેમાં બધો રેડી ભચડયા વગર એમજ હલવે હલવે ગળાય પછી બાટલીઓમા ભરી ચપટ બુચ મારી ઉપર કપડું બાંધવું અને લાંબો દીવસ હોય તો પંદર અને ટુકો દાહડો હોય તો પચીસ દીવસ તડકે મુકી સાંજનાં બાટલીઓ ઉંચકી લેવી અને સરકો તૈયાર થયા પછી ઉપર મુજબ ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ફરી એકવાર ગાળીને બાટલીઓ ભરવી.

સરકો તાડીનો.

ભેળ વગરની સોજી તાડી લેવી અને થોડી હોય તો કૅરબાસીમાં અથવા બાટલીઓમાં ભરવી, પણ વધારે હોય તો લપોટેલી સોજી

કોરડી આખી બરણીમાં ભરી બુચ મારી અથવા બરણીની ઉપર રકાબી યા લાકડાનું ઢાંકણુ ઢાંકી બાવરીખાંનાંમાં સુલાથી થોડે છેટે અથવા બીજી ઉંઢ્વાળી જગ્યામાં રાખવું અને જ્યારે તાડીનો વાસ તથા સ્વાદ બદલાઇને સરકાના જેવી ખાટી થાય પછી કોરડાં કપડાંથી સરકાને ગાળીને ભરવો.

સરકો સેરડીનો.

ભેળ વગરના તદનજ સોજા ચોખ્ખા સેરડીના રસને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધોતાં કપડાંથી ગાળવો અને એક બાટલી રસમાં કાચા છલટાં સાથના ચણા જો ભરીને લેવા હોય તો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅજર્ટસ્પુન) અને તોળેલો હોય તો દોઢ તોળો લઇ જેટલી બાટલી રસ હોય તે દરએક બાટલી રસમાં એ હીસાબે ચણા લેવા અને એ રસ જો ચાર બાટલી હોય તો સોજા નવાં કોરાં નળીયાંના ચારેક ઇંચ જેટલા કટકાને ધસ્ડીને સોજે ધોઇ નુછી કોરડો કરીને ઇંગારમાં મુકવો અને તે ખુબ તરેહ ટપી જાય ત્યારે ચીમટાથી ઉંચકીને જરાબી થોભ્યા વગર ફુર્તજ રસમાં નાખી દેવું અને એક મીનીટ પછી માહેથી કાઢી લેવો. ત્યાર બાદ એ રસ ભરતાં જરા અધુરી રહે તેવી એક સોજી લખોટેલી બરણીમાં અથવા પોહોળાં મોઢાંના બાટલામાં ચણા સાથેજ બધો રસ ભરીને ઉપરથી ચપટ ઢાંકી તેની ઉપર ટાઇટ કપડું બાંધી લઇ રાત દીવસ ઠાર અને તડકામાં મુકી રાખવું. પણ છ સાત દીવસને અંતરે ચણાને અંદરજ રેહવા દઇને રસને સોજાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળવો અને કપડાંમાં છારી ઠરો બધું રહે તેને કાઢી નાખી એ ગાળેલા રસને પાછો ચણામાં રેડવો. એ રીતે એક માસ સુધી ગાળીયા કરવુ અને પછી સરકો તૈયાર થશે. તે પછી પાછો સોજા જરા ઘટ ધોતાં સફેદ કપડાંથી સરકાને ગાળી લઈ ચણાને ફેંકી દેવા અને સરકાને બાટલીઓમાં ભરવો. એ રીતે બનાવેલો સરકો મજાહનો ખટાસવાળો જલદ થાય છે. પણ એ સરકો લાલ જેવો થતો નથી માટે તેવો કરવો હોય તો પીળા રંગનો ગોળ આવે છે તેવો નહી પણ મજાહનો ઘેરા લાલ રંગનો સોજો ગોળ આવે છે તેવા નવટાંક ગોળનો ભુકો કરી ઉપર લખેલા ચાર બાટલી શેરડીના રસમાં પ્રથમથીજ નાખવો.

સરકો સહેલી રીતે બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબના સેાજા શેરડીના રસને ગાળીને પછી ઘણુંજ ચપટ ઍરટાઇટ થાય તેવી કૅરબાસીમાં ભરવો અને સરકો ખાટો થાય ત્યાં સુધી એક વરસ યા તેથી પણ વધુ વખત રહેવા દેવું.

સવરાક.

કાંદા શેર ૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી શેર ૦ા, ઘી તોળા ૫ થી ૭, લસણની છુટી જાદી કળી તોળો ૧ા છોલેલું, નવું જીરૂં; નવા ધાણા તથા નીમક દરેક તોળો ૧, સોજાં લાલ રંગનાં બીયાં તથા ડીચકાં કાઢી નાખેલાં સુકાં મરચાં તોળો ૧ થી ૧ા, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧.

ઘીને કલઇ ભરેલા કાંસીયામાં કકડાવીને ઢાંકી રાખવું. આમલીને ધોઇને એક પાશેર પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછા ફેંકી દેવા. કાંદાને છોલીને અડધાના કટકા કાપવા અને અડધાનો ભુકો કાપવો. જીરૂ તથા ધાણાને સેજ પાણી સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસવું. મરચાંને ઠંડાં પાણીમાં થોડો વાર ભીનવી રાખ્યા પછી લસણ તથા કાંદાના કટકા સાથે ઘણુંજ બારીક પીસવું. નાળીયેરને ખમણી અડધામાં બે પાશેર ગરમ પાણી ભેળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી લઇ બાકીના અડધામાં એટલુંજ પાણી ભેળવી બીજું દુધ એમજ કાઢી લઇ છુંછા ફેંકી દઇને કપડાંથી ગાળવું. પછી બધા પીસેલા સામાનને પાતા ઉપર સાથે જરા પીસીને મેળવી કોડીનાં વાસણમાં કાઢી લેવો. પછી ખાતી વેળા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એ બધો પીસેલો સામાન, આમલીનું ડોહરૂં તથા નીમક નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડી સાફ હાથવડે બધું સારીકાની સંડોવી એટલે ભેળાને છેલ્લે પેલાં કાસીયામાંનાં ઘીને જરા પીગળાવીને માહે તે મેળવી ઢાકણુ ઢાંકી ચુલે મધ્યમ બળતે મેળવું અને બરાબર ત્રણેક કકરા પડી સેજ ઘટ જેવું થાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખી ધુંગારે રાખવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી બાફેલા ચાવલ અથવા ખીચડી સાથે ખાવુ. એ વાંની સારી લાગે છે. ગમે તો મરચાં અડધો તોળો ઓછાં લેવાં.

સ્વીસ રેાલ.

મીલનેા પહેલા નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા તેાળા ૭ા, ખાંડ તેાળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૩, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૧, રાજબૅરી અથવા ઍપ્રીકેાટ જામ; લગાડવા માટેનું બીજું માખણ તથા કાગજપર પાંથરવાની ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને છાલકાં ડીશમાં ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી એ મેળવણી કઠણ થાય ત્યાંસુધી ખાવાના કાંટાથી ખુબ મેળવીને પછી માહે મીલ્ક ભેળા એમાં આટાને હલકે હાથે સારીકાની એકરસ કરવેા. તે પછી એ મેળવણી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પતળી સમાય તેટલાં છાલકાં ઉભી કીનારીના તીનનાં લંબચેારસ ભુજવાનાં પત્રાંને માખણ ચેાપડીને તેમાં એ મેળવણીને નામવી અને ભઠ્ઠીમાં આઠથી દસ મીનીટ ભુંજવું. તે પછી જરા જાદાં કેારાં કાગજની ઉપર ખાંડ પાંથરીને એ તીનમાંનાં ભુંજાયલાં કેકને ઉલટાવીને આખું કાઢી લઇને તેની ઉપર સફાઇથી સરખી જામ ચેાપડીને ગેાળ રેાલ વીટાળી લેવું.

સાફ કીધેલી ચરબી.

ઘણું કરબે બકરાંના ગુરદાની ઉપરની નાનાં સપરચનના જેટલા ગાંગડાની ઘણી જાદી ચરબી આવે છે તેવીજ ચરબી લેવી. પરદાની પતળી ચરબી લેવી નહી, તે સાફ કરવાને ઘણી મહેનત પડે છે. એ જાદી ચરબીમાંથી પરદેા કાંઇ હેાય તે કાઢી નાખીને તેના કટકા કરી મેાટી સાફ કેારડી કઢાઇમાં નાખી ઇગારે ઉંઘાડી મુકવી અને એક તપેલી ઠંડાં પાણીથી પેાણી ભરીને તેની ઉપર ઝીણું કપડું જરા ઢીળું બાંધવું અને ચુલાપરની ચરબી થેાડી થેાડી તવાતી જાય તેમ તેને એ કપડાંમાં રેડતાં જવું. એમ કીધાથી ચરબી મજાઉની સફેદ રહે છે અને બધી એકથી તાવ્યાથી કકરી ને તે રતાસપર થાય છે. એ રીતે ગાળેલી બધી ચરબી પાણીમાં બંધાયને કાઢી લેવી. બીજી રીતે ચરબી તાવવી હેાય તેા મેાટાં સાફ તપેલામાં પાણી કકડાવીને તેમાં ઉપર મુજબના ચરબીના કટકા નાખીને બળતે ઉંઘાડું રાખવું અને બધી ચરબી પીગળી જાયને બીજાં મેાટાં સાફ તપેલાંપર કપડું બાંધી તેમાંથી પાણી સાથેજ

ગાળવી. પછી ઠંડી થઈ ચરબીનો પોપડો બંધાય તેને કાઢી લઇ ચરબી વાપરવી હોય ત્યારે પાછી તાવીને લેવી. પીસીને સાફ કરવા હેઠે લખ્યું છે તેના જેવો એ તાવેલી ચરબીનો ટેસ્ટ લાગતો નથી પણ એ મજાહની માખણ જેવી લાગે છે માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં કોઇ પણ પેસ્ત્રીમાં સાફ કીધેલી ચરબી નાખવા છાપેલું હોય તેમાં ગમે તો આએ ચરબી વાપરવી. ઘઉંની રોટલી ચરબીની બનાવવી હોય તો ઘીને બદલે એ ચરબીને તાવીને રોટલીપર રેડી તેની ઉપર સાટો છાંટયા વગર એમજ રોટલી બનાવવી. એ રોટલી મજાહની થાય છે, પણ એને ગરમ ખાવી, ઠંડી થયાથી ચરબી બંધાઇ જાય છે અને તે સારી લાગતી નથી. આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે એટલે પાઇને માટે ક્રસ્ટ બનાવવાનો છે તેમા અથવા બીજા કોઇ પણ ક્રસ્ટમાં ઉપર મુજબની તાવેલી ચરબી લેવી નહી. કારણ ભુંજાતી વેળા એ ચરબી જલદી તવાઇને ક્રસ્ટમાંથી બાહેર નીકળી જાય છે અને તેથી પછી ક્રસ્ટ ખીલીયા વગરનો સુકો થાય છે. તેટલા માટે આએ ચોપડીમાં પાઇનો અથવા બીજો કોઇ પણ ક્રસ્ટ ચરબીનો બનાવવા લખેલુ હોય તેને માટે. ઉપર લખ્યા મુજબની બકરાની ગાંગડાની કઠણ ચરબી લઇ તેમાં જાળી અથવા પડ જેબી હોય તે બધું બરાબર કાઢી નાખીને ઠંડીના દાહડામાં કકડતાં પાણીમાં અને સાધારણ રૂતુમાં ગરમ પાણીમાં બોળી એજ થોડું પાણી નાખતા જઈ તદન ઘણુંજ સાફ પાતાની ઉપર ચરબીને નરમ પીસી તેનો લંબ ગોળ ગોળો કરી તેને ડાબા હાથની હથેલીની ઉપર મેલી જમણા હાથે છરીવડે ગોળામાંથી જરા જરા ચરબી કાઢવી, જેમ કરતાં ચરબીની અંદર રહેલી દોરા જેવી બારીક નેસ નીકળશે તે બધી કાઢી નાખીને એજ રીતે બીજી બે વખત ચરબીને પીસી નેસ કાઢીને મજાહની નરમ માખણ જેવી કરવી અને એને વાપરવાને વખત હોય તો ઠંડાં પાણીમાં મુકવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં કોઇ પણ કેક, પુડીંગ યા બીજી કાંઇ પણ પેસ્ત્રોમાં ચરબી નાખવા છાપેલું હોય તેમાં આએ ચરબી પણ વાપરવી.

સાફ કીધેલું નીમક.

સોજાં સફેદ પોણો રતલ નીમકને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું

અને એક જોશ આવેને ઉતારીને તપેલીની હેઠે કાંઇ મુકીને જરા ઢળતી રાખવી. પછી તપેલીમાં ઉપરથી મેલનો પોપડો તરતો રહેશે અને હેઠે પાણી ઠરશે. તે પોપડો ભાગે યા ચુંથાય નહી તેમ હેઠેનાં નીતરા પાણીને બીજી સોજી કલઇ ભરેલા તપલીમા સંભાળથી નીતારી લઇને એ પાણીને પાછું ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને બધું પાણી તદન સુકાઇને સફેદ સુકું ઝીણું નીમક થાય ત્યારે ઉતારીને અંદરથી નીમકને કાઢી લેવું.

સારીયા.

કલીયાંણીનો અથવા રંગુનનો હલવો નામના સોજી જાતના સફેદ ચોખા આવે છે તે ચોખાને ચુંટી છરાવી ઉફણી ભુસું કાઢી નાખીને સોજા ધોઇ સોજાં ભેાયાંમાં નાખીને પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઝીણો દલાવી ચાળીને એ આટો સવા રતલ લઇ એક કલઇ ભરેલી સાફ તપલીમાં નાખી પોણો શેર ઠંડું પાણી જુદું કાઢી એ આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને માહે આટાનો સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કાંથા આગલથી જરાબી મરડાયલી હોય નહી તેવી સરખી એક ઉભા ઘાટની ઉંડી સોજી કલઇવાળી તપેલી પાણીથી અડધી ભરી તેની ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી મોટે બળતે મુકવી અને અંદરનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછલે ત્યારે એ તપેલીના કાંથાની ઉપર ચપટ બેસ્તી ચઢી ઢંકાય તેટલી કાંસાંની યા કૉપરબ્રાસની ખડબચડી નહી પણ ઘણી વપરાઈ ઘસાઇને સફાઇદાર લીસા થયલાં તળાયાંની બે થાળીઓને સાફ કરી અને તે એકની ઉલટી બોરદુ એટલે તળીયાંની બરાબર વચોવચમાં જો સારીયા નાના કરવા હોય તો એ મેળવણી નાનો એક ચમચો ભરી અને મોટા કરવા હોય તો એક મોટો ચમચો ભરીને રેડીને જરાબી ઘોબીયા વગર તુર્તજ ઉભા પકડી બેઉ હાથ વડે સરખી ગોળને ગોળ ફેરવવી. તેમ ફેરવ્યાથી થાળીનાં તળીયાંની ઉપર મેળવણી જરા જાદાં કાગજના જેટલી ગોળ પંથરાઇ રહેશે, પછી તુર્તજ તપેલીનું ઢાંકણું ઉઘાડી નાખીને તપેલીની ઉપર થાળીને ચઢી મુકી દેવી અને તપેલીમાંના ઉકળતાં પાણીની વરાળ થાળીની

ઉપર પંથરાયલા સારીયાને લાગાથી તે ત્રણથી ચાર મીનીટમાં બફાશે. તેટલાં બીજી એવીજ થાળીની ઉપર એજ રીતે બીજો સારીયો તૈયાર કરવો. પણ સારીયો બાફવા મુકવા અગાઉ એક કલઇવાળી કથરોટમાં ઠંડું પાણી ભરીને તૈયાર રાખવી અને પેલા બફાયલા સારીયાની થાળીને ચુલાપરથી કાઢતાંવાર પાણીમાં ચઠી મુકી દધ મેળવણી રેડેલી બીજી થાળીને તપેલીની ઉપર મુકી દેવી. અને કથરોટમાં મુકેલી થાળીને એક મીનીટમાં ફેરવી નાખી સોજી કામરીની ચીપથી અને તે નહી હોય તો છરીની અણીવડે સારીયાને કીનારીપરથી જરા અળગો કરી સારીયા અને થાળીની વચમાં કથરોટમાંનું પાણી છાંટતાં જઇને સરખો આખો ગોળ સારીયો ઉપાડી લેવો અને ધોઇને સાફ કીધેલાં સોજાં સુપડાં યા કરંડીયાનાં ઢાંકણાંની પછવાડેની બારદુપર મુકવો. પછી નેતરની સોજી ધોલકી હોય તો તેની ઉપર અને તે નહી હોય તો ટેબલનાં ફરકાં યા મોટાં પાટીયાને તડકે મુકી તેની ઉપર સોજી ધોતી ચાદર બીછાવીને આગમચથી તૈયાર રાખી સારીયાનું પાણી લાગીને બફાયલું પડ હેઠે ચાદરપર લાગે તેમ સુપડાં યા ઢાંકણ પરથી સંભાળીને ઉંચકીને ચાદરની ઉપર સુકાવા માટે મુકવા અને ઉપરનું પડ સુકાયને સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ સુકાયને સારીયા બરાબર સુકા થાયને ઉંચકી લેવા. પણ ઉપરનું પડ બરાબર સુકાય ત્યાં સુધી એમજ સારીયાને મુકી રાખવાથી સારીયા ચાદરને વળગી જઇ ઉપડીને નીકળી શકે નહી તો પછી થોડી થોડી મીનીટે સારી-યાને ફેરવ્યા કરી બરાબર સુકા થાયને કાઢવા. બફાયલા સારીયા થાળીની ઉપરથી આખા નીકળે નહી અને ભંગી જાય તો પછા મેળવણીમાં એક ચમચી સરકો ભેળવો, તેથી ભાગશે નહી. થાળી પરથી કાઢતાં ભાંગી ગયલા બફાયલા સારીયાને ખાંડ સાથે ખાવાના સારા લાગે છે. સારીયા બફાતાં તપેલીમાંનું પાણી ઓછું થાય તેમ બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને માહે તે ઉમેર્યા કરવું, તેમજ કથરોટમાંનું પાણી ગરમ થાય તેને પણ બદલ્યા કરવું. અને દરેક સારીયો કાઢીયા પછી થાળીને જુછીને તદનજ કોરડી કરવી. કારણ તે સેજબી ભીની હશે તો તેના ઉપર મેળવણી પંથરાશે નહી. ઘણા સારીયા બનાવવા હોય તો બે ત્રણ તપેલી ચુલે મુકવી અને થાળીઓ પણ વધારે રાખવી. ખારા સારીયા કરવા હોય તો બારીક વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને મેળવણીમાં ભુળવું

અને મીઠા કરવા હોય તો મેળવણીમાં ટેસ્ટ મુજબ થોડી મેદા ખાંડ નાંખવી. સુકાયલા સારીયાને તળવા માટે મોટા ઉંડા પેણામાં ડુબતું ઘી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને મોહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સારીયો મુકવો. પણ તેને તળતી વેળા બેઉ હાથમાં એકેક તવાથો રાખી તે વડે સારીયાને પેણામાંના ઘીમાં ખેંચી ખેંચીને તળવા, એમ કીધાથી સારીયા ખેંચાઇને હોય તે કરતાં ઘણા મોટા થાય છે. સારીયા હમેશ તદન સફેદ અને કકરા તળવા, સેજબી લાલ કરવા નહી. સારીયા ભુંજવા હોય તો ધગારપર ગલેલ મુકીને તેની ઉપર ભુંજવા.

સાલમપાક.

ભેળ વગરનું તાજુું દુધ શેર ૧૦, સોજુું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૪, નવી બદામની બીજ શેર ૨, દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦।, સોજી સફેદ પંજાબી સાલમ તોળા ૬, એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળા ૨, ઘણી સોજો ગોલાબ બાટલી ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. ખાંડને ગોલાબમાં પીગળાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને જરા ટાઇટ શીરો કરી ગરમ ભેભટપર રાખવો. બદામને છોલી ધોઇ કોરડી કરી તેમાંથી એક શેરના આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા અને એક મોટા પાટીયામાં બધું ઘી ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામના કટકા નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને ઉતારી પાડીને જલદી માહેથી બધી કાઢી લઇને પાછું ઘી ચુલે મુકી કકડેને બાકી રહેલી આખી બદામને ઘેરા બદામી રંગની તળીને એમજ કાઢયા પછી મગજને પણ તળીને એને તથા આખી બદામને છુંદવું. સાલમને ખલમાં ઘણીજ બારીક છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળવી અને જાદો ભુકો રહે તેને પાછો છુંદીને એમજ ચાળવો. પછી એક સોજાં કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં પેલાં મેવા તળેલાં ઘીમાંથી થોડું નાખી તેને પાછું કકડાવીને તેમાં એ સાલમ નાખી ધીમી આંચે બરાબર તળીને પછી તેમાં એક માણસે જરા જરા કરી દુધ રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું. કારણ જરાબી હાથ થોભશે તો દુધમાં સાલમના ગાંગડા થશે. માટે

બધું દુધ પુરૂં થાય ત્યાં સુધી એ રીતે ભેળીને પછી ઘુંટયા કરવું. અને દુધ બળીને માવા જેવું થાય ત્યારે પેલાં તપેલાંમાંનું બધું ઘી અંદર રેડી માવાને ફીકો લાલ તળીને માહે શીરો મેળવીને ધીમે બળતે ઘુંટયાજ કરવું કે જરાબી લાગવા દેવું નહી. અને ઘી છુટું પડેને ઉતારીને બદામ, મગજ, એળચી તથા જાયફળ ભેળવું.

સીક માણસ માટે મોલ્ડમાં બાફેલી મરઘી.

કોઈ પણ માણસ ધાસ્તી ભરેલી બીમારીમાંથી જરા સારૂ થાય ત્યારે ડૉકટર તેને ફેરફાર ખોરાક આપવા માટે કોઈ વખત• નીચે લખ્યા મુજબ મરઘી આપવા ફરમાવે છે.

હાફફાઉલ નહી તેમજ વળી ઝીણું ચીકન પણ નહી તેવું એટલે એ બેના વચમાનું એક મજાહનું ભરેલું પીલું લેવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાપી સમારી કટકા કરીને પગના બએ કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોવું. પછી એક કલઈ ભરેલી મોટાં આંધરાંની ચાળણીમાં બધા કટકા અકેકની પાશે પાશે મુકી કાંથાની ઉપર એ ચાળણી રહે તેટલી એક સોજી તપેલી પાણીથી અડધી ભરી. ચુલે ધીમે બળતે મેલીને તેના કાંથાની ઉપર મરઘી ભરેલી ચાળણી મુકીને તેપર ચટું ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ ચાળણીને મરઘી વળગે નહી માટે અવારનવાર તેની જગા ઉપર જરા ખસેડવી અને મરઘી તદન નરમ થાય ત્યાં સુધી દોઢ બે કલાક ચુલે રાખવું. જે દરમ્યાંન તપેલીમાંનું પાણી કમતી થાય તો બીજું કકડતું પાણી માહે ઉમેરવું અને તદન નરમ થાયને કટકાને કાઢી જરા ઠંડા થાયને તેમાંનાં બધાં હાડકાં, ચામડાં, નેસ બધું કાઢી નાખી બધાં નકી માસનો ઘણોજ બારીક રેસો ટુપીને સાફ ઢીમડાં ઉપર હલકે હાથે ખીમા જેવું બારીક છુંદવું. પણ એવુંબી દર્દીથી ચાવી શકાય નહી તો પછી તદનજ સાફ પાતા ઉપર એ માસને પીસવું. પછી એમાં વાટેલું નીમક પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર, ધોઈ કોરડાં કરીને બારીક કાપેલાં કોથમીરનાં પાદડાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ૦ા ચમચી ભેળીને ખાવાની અડધો કલાક આગમચ ઍલ્યુમીન્યમના ઢાંકણ સાથના દાબડા આવે છે તેવા એક નાના દાબડામાં એ મરઘી ભરી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને

આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ આડધોજ કલાક બાફીને દર્દીને આપવું. પણ બાફતી વેળા દાબડામાં પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. ડૉકટરની રજા હોય તો મૅશ્ડ કીધેલો એક નાનો પટેટો, સોજ્જું માખણ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, છોલેલાં પાંચ વાલ આદુની પતળી કાપેલી કાતરીઓ તથા ચાર પાંચ એળચીને બતાથી થોડી છાલ સુધાંજ લઇને ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર કીધેલી મરઘીમાં બીજા સામાન ભેગું એ બધું પણ ભેળી બાફીને પછી અંદરથી આદુ તથા એળચી કાઢી નાખીને ખવાડવુ.

સીરોખ.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૧, સોજ્જી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, વાટેલું નીમક; ખોખરાં કીધેલાં કાળાં મરી તથા જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘી ખપ મુજબ.

કેસરને જરા સેકી વાટીને એક નાનો ચમચો ઠડા પાણીમાં મેળવીને થોડીવારં રાખ્યા પછી ઉપરનું પાણી બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવું. આટાને ચાળી તેમાંથી બે ભાગ જેટલો જુદો કાઢી રાખવો અને એક ભાગ આટાને પાણીથી કઠણ બાંધીને બાર કલાક રાખ્યા બાદ પેલા જુદા રાખેલા બે ભાગ આટામાં મેળવીને તેમાં નવટાંક ઘી ભેળીને કેસરનું પાણી રેડવું અને કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી તે તથા બાકીના બધા સામાનને આટામાં નાખી પાણીથી કઠણ બાંધીને તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા [illegible]રી હથેલીની ઉપર જરા સાટો લઇને તેના ઉપર[illegible] પાતળાની ઉપર [illegible] તેના [illegible] મોટા ચાર આંધરા પાડવા. પછી [illegible] ઘી નાખી [illegible] મધ્યમ બળતે મુકી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સીરોખ મુકીને મજાહનાં કકરાં તળવાં, ઘીને બદલે ગમે તો સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવાં.

સુતરફેંણી.

સોજ્જી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૫, સોજ્જું સફેદ માનનું ઘી શેર ૪, સોજ્જો પહેલાં નંબરનો મીલનો ઘઉંનો તાજો આટો તથા

ભીના ચોખાનો ઘણો બારીક દલેલો આટો તોળેલો દરેક શેર ૨, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક શેર ૦। , એળચીના દાણા તોળો ૧, બારીક વાટેલું નીમક વાલ ૫ એટલે મેઆની ભાર, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૦।।।, સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

ઘઉંના આટાને કલઈ ભરેલા ખુનચામાં ચાળી માહે નીમક નાખી ઠંડાં પાણીથી પોચો જેવો બાંધી મલમલનાં ધોતાં કપડાંને પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર ઢાંકીને બે કલાક રાખ્યા પછી હાથને જરા પાણી લગાડતાં જઈ ખુબ ગુંદીને પછી ધોબી પથરની ઉપર ઝીકીને કપડાં ધોય છે તેજ મીસાલ એક તદનજ સોજા સાફ પથરનાં પાતાની ઉપર એ આટાને જોરથી ઝીકી ઝીકીને પછી એ આટાને ખેંચતા તાર નીકળે તેટલો બધો ચીવટ થાય ત્યારે હથેલીને જરા મીઠું તેલ લગાડી આટાને પાછો ગુંદીને પછી ઝીકવો. ત્યાર બાદ એ આટાની લાંબી વીટ કરીને તેના ખાટાં લીંબુ જેટલા બધા ગોળા કરી હથેલીને જરા તેલ લગાડતાં જઈ પાતાની ઉપર મુકી એ દરેક ગોળાને હથેલીવડે ગાંઠીયાના જેટલા જાદા પણ જેટલા થાય તેટલા લાંબા વણતાં જઈ એક પોણા ગજ જેટલા પોહોળાં અને તેથી પણ લાંબા સાફ પાટીયાંની ઉપર મીઠું તેલ લગાડીને એ ગાઠીયા જેવા વણેલા આટાના બેઉ છેડાને એ પાટીયાંની પોહળાઈ તરફની બેઉ બારકુની ઉપર દાબીને વળગાવી એ રીતે એ બધા વણેલા આટાને અકેકની જોડે જોડ અથડાવીને મુકતાં જવું અને તેની ઉપર ભીનું મલમલનુ કપડું ઢાંકતાં જવું. એ મુબજ બધા ગોળાના વણેલા ટુકડા પુરા થાય ત્યારે તેની ઉપર મીઠું તેલ પુરતું લગાડીને ઢાંકેલાં કપડાંને પાછું ઠંડાં પાણીથી ભીનવી નીચવીને ઉપર ઢાંકી મુકવું. તે પછી ચોખાના આટાને સેજ પણ પાણી લીધા વગર બધાં અમથાં માનનાં ઘીથીજ માખણ જેવો પોચો બાંધીને પાટીયાંની ઉપર ગોઠવેલા પેલા ઘઉંના આટાના ગાંઠીયા જેવા સળીયાની ઉપર બધો એક સરખો પાંથરીને પછી એના છેડાઓને પાટીયાંની ઉપર જ્યાંથી વળગાવેલા હોય તે તરફથી નહી પણ બીજી બારકુ જ્યાં લાંબા ઉભા સળીયા હોય ત્યાંથી ગોળને ગોળ વીટો વીટાળી લેવો. પણ એ વીટાના બેઉ છેડાની ઉપર પેલા ઘઉંના આટાના ગાંઠીયા જેવા સળીયા એટલે ટુકડાના છેડા બધા છુટા રહેશે તેને દાબીને અકેક સાથે વળગાવી લઈને પછી એ વીટાને

બેવડો કરી ઉકળઈ ભરેલા ખુનચામાં ઢગલાનીકાની મુકીને તેની ઉપર બીનું કપડું ઢાંકવું. તે પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ એ ઢગલાને ઉંચકી લંબાઇમાં ખેંચીને જરા લાંબો કરી તેની ઉપર જરા તેલ લગાડીને પાછું ઢાંકી મુકવું. પછી એટલાજ વખતને અંતરે પાછો તેલનો હાથ લગાડી એ ઢગલાના એક છેડાપરથી ઉંચકી કુવામાંથી પાણી કાઢતી વેળા જેમ બે હાથે દોરડું ખેંચે છે તેજ પ્રમાણે એક છેડેથી ખેંચતાં જવું અને બીજી તરફ તેનો ઢગલો થશે તેની ઉપર પાછું બીનું કપડું ઢાંકી રાખવું. એ રીતે એટલાજ વખતને અંતરે વારંવાર તેલ લગાડતાં રહીને ખેંચતાં જવું. જેમ કરતાં એ વીટાની જાડાઇ ઘટીને છેલ્લે જાડાં સુતરનાં જેવો પતલો થઇને લંબાઇ ઘણી વધી જશે. તે પછી તેના બેઉ છેડાપરના ત્રણ ત્રણ ઈંચ જેટલા કટકા કાપી કાઢીને પછી એ ઢગલામાંના એક છેડાને ડાબા હાથનાં બે આંગળાંની ઉપર સફાઇથી ગોળ ને ગોળ વીટાળી સુતરફેંણી જેટલી મોટી અને જાડી બનાવવી હોય તે મુજબ ગોળ પૈડાંનાં જેવું વીટાળી છેલ્લે છેડો તોડી નાખીને આંગળાંની ઉપરનું એ વીટાળેલું આગળાને કાઢી લઈ તોડેલા છેડાને વચમાં દાબી લેવો. પણ એ વીટાળવી વેળા આંટા આડા અવળા લેવા નહી. કારણ તેમ થયાથી સુતરફેંણીની બાહેરની કીનારી ચુંથાઈ જાય છે. વીટાળતાં વચમાંના કોઇ તાર છુટા હોય તો તેને અંદર ખોસીને સરખું કરવું. પછી પાટીયાંની ઉપર જરા તેલ લગાડી એ આંટાના તારનાં વીટાળેલાં પૈડાંને જરા દાબી ચપટું કરીને પાટીયાંની ઉપર મુકી હથેલીને તેલ લગાડી પહેલે જરા દાબી દાબીને બધેથી એકસરખી સુતરફેંણી નાની હોય તો અડધી ઇંચ અને મોટી હોય તો એક ઇંચ જેટલી જાડી સુતરફેણી થાપવી. એ રીતે બધી સુતરફેણી થાયને એક મોટા ઉંડાં પેણામાં ડુબતું ઘી કકડાવી તેમાંથી ધુમાડો નીકળેને હેઠે મધ્યમસરનું બળતું રાખી માહે એક સુતરફેંણી મુકવી, પણ તળાતી વેળા તેના તાર છુટા પડીને બાહેર નીકળી પડે તેને ઝારાથી પાછા તેની ઉપર સરખા મુકવા અને અવારનવાર સુતરફેંણીની ઉપર ઝારાથીજ પેણામાંનું ઘી છાંટયા કરવું, તેથી બધેથી એકસરખી તળાશે. કારણ સુતરફેણીનું પડ ફેરવીને તળાતી નથી. સુતરફેંણી બરાબર તળાઇને તેના બધા તાર બરાબર છુટા પડેને સફેદજ હોય ત્યારે ઝારાથી કાઢી લઇને કલઈ

ભરેલી ઘણી મોટી ચાળણીને એક તપેલીના કાંઠાની ઉપર મેલીને તેમાં એ તળેલી સુતરફેંણી મુકી એમજ રીતે બધી તળવી. પણ કદીબી કઢાઈમાં તળવી નહી, કેમકે તેમાં વળી જાય છે માટે હમેશ ઘણો ઉંડો મોટો પેણોજ લેવો. તેથી સુતરફેંણી ઘીની અંદર તરતી રહેવાથી બરાબર મજાહની સફેદ તળાય છે અને પેણો છાલકો હોય છે તો તેનાં તળાયાંમાં લાગીને લાલ થઇ જાય છે. ત્યાર બાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરવો અને તે ફુકો થાયને તેમાં અડધી પાઇંટ ગોલાબ ભેળીને શીરાને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં રેડી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં અકેક સુતરફેંણી મુકી તેમાં પચવા માટે ચમચાવડે તેની ઉપર શીરો રેડયા કરવો અને બરાબર શીરો પીયેને એક મોટા કલઇ ભરેલા ખુનચાને જરા ઢળતો મુકી સુતરફેંણીને તવાથાથી ઉંચકીને ખુનચાની ઉપર રહેલા બોરદુ તરફ મેળવી અને પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપી તે, ચારોળી તથા એળચીને થોડી થોડી ઉપર ભભરાવવી. એ રીતે બધી સુતરફેંણીને શીરો પાયા પછી તે જો વધારે મીઠી કરવી હોય તો ખુનચામાં હેઠે લાગેલી બોરદુપર શીરો એકઠો થયલો હોય તેને સુતરફેંણીની ઉપર રેડીને માહે બધો પચાવવો. તે પછી બધી સુતરફેંણીને મોટા કલઇ ભરેલા થાળાઓમા પાશે પાશે ગોઠવીને મુકી મલમલનાં ધોતાં કપડાંને ગોલાબમાં ભીનવીને તેની ઉપર ઢાંકવું, તેથી સુતરફેંણી મજાહની નરમ થશે. એ કપડું સુકાઇ જાય પછી પાછું એકવાર એમજ ગોલાબમાં ભીનવીને ઢાંકી બીજે દીને કાઢી અકેક સુતરફેણીને સફેદ બારીક કોરાં કાગજની ઉપર જુદી જુદી મુકીને ઉપયોગમા લેવી કારણ એવી કોઇ પણ મીઠાઇ ગરમ ગરમ અથવા ઠંડી થયા પછી પણ તેજ રીતે તાજી ખાધાથી તેની લિજટ લાગતી નથી કરે પછી બીજે દીનેજ તેનો ટેસ્ટ પણ જણાય છે અને સારી લાગે છે. વધારે સુતરફેંણી બનાવવી હોય તો મોટા પાટીયપર ઉપર મુજબના તૈયાર કીધેલા આટાની ઘણી પાળી કરી ગોઠવવી, તેથી વધારે બારીક તારની સુતરફેંણી થશે. શીરામાં ગોલાબ ભેળવાને બદલે બંધા ઘણો સોજો ગોલાબ લઇને તેમાં શીરો કીધાથી સુતરફેંણી વધારે સારી થશે. શોભા માટે સુતરફેંણીની ઉપર થોડી તાજા ગોલાબનાં ફુલની પાદડીઓ બીજે દીને ભભરાવવી. જો કેસર્યા સુતરફેંણી કરવી હોય તો અડધો તોળો સોજી ખરી

કેસરને આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકી પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક વાટીને નાના હદી ચમચા ગોલાબમાં મેળવી શીરો તૈયાર થાયને ઉતાર્યાની અગાઉ એ કેસરને બધી નહી પણ ખપતી ખપતી માહે થોડી ભેળીને શીરો પીળા રંગનો કરીને ઉતારવો અને ઉપર મુજબ પણ એ શીરામાં પેહલે એકજ સુતરફેંણીને મુકવી અને તે જો પીળા રંગની નહી થાય તો પછી બીજી થોડી કેસરને શીરામાં ભેળવી. સુતરફેંણી ગોલાબી રંગની કરવી હોય તો જેમ શીરામાં કેસર ભેળવા ઉપર લખ્યું છે તેજ રીતે પણ કેસરને બદલે રંગ આઇસક્રીમનો છે તે ભેળીને સુતરફેંણી ગોલાબી રંગની કરવી, તેમજ લીલા રંગની કરવા માટે ઇંગ્રેજી દુકાનોમાં મીઠાઇમાં નાખવા માટે લીલો રંગ આવે છે તે રંગ સુતરફેંણી ઘણાજ ફીકા લીલા રંગની થાય તેટલો થોડોજ એ રંગ શીરામાં ભેળવો. બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ સુતરફેંણી થતી નથી. ઘણી વખત બનાવતાં અને બીગડતાંજ પછી બની શકશે.

સુઠાંનાંની પાપડી.

આમ્એ. વીવીધ વાંનીમાં સુઠાંનાંનો ભુકો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો. બધો સામાન લેવો અને તેજ રીતે બધું છુંદીને તળીયા પછી તેમાં સોલો મેલો માવો હદી શેર ભેળીને તૈયાર રાખવો પછી એમાં મેદા ખાંડને બદલે સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ શીરામાં લખ્યું છે તે કરતાં અડધો શેર વધારે લેવી અને આમ્એ ચોપડીમાં પસ્તાંપાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એ ખાંડનો તેવોજ શીરો બનાવીને તેમાં આમ્એ માવા સાથે ભેળી રાખેલો સામાન મેળવીને ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવું જરા કઠણ થાયને ઉતારી આગમચથી એક સોજા ખુનચાને સોજું ઘી લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં આમ્એ તૈયાર થયલી મેળવણી નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જેટલું જાડું થાપવું અને બંધાવા આવેને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ પાપડી ઘણી સારી લાગે છે.

સુઠાંનું.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સુવા તોળેલા શેર ૦, છુંદીને ચાળેલી સુંઠ તોળા ૫, સોજું મીઠાઇનું ઘી તોળા ૨, ખસખસ તોળો ૦॥,

ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું ઘી તથા બીજી શાકરીયા ખાંડ ખપ મુજબ.

એક ખુનચાને જરા ઘી લગાડીને તૈયાર રાખવો. પછી સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા અને ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને ધીમે બળતે ઘુંટી કઠણ થાયને ખુનચામાં નાખીને ઘી લગાડેલા કાંસીયાથી ઠાપી ઠરેને ઉપર બીજી શાકરીયા ખાંડ થોડી ભભરાવી બંધાયને કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

સુઠાંનાંનો ભુકો.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૨, નવી બદામની બીજ તથા સુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૧॥, સુકાં સીંગોડા શેર ૦॥, કીસમીસ દગાબ, સુકાં ગોખરૂં; ખસખસ; સુંઠ; સુવા તથા ભુંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૦।, સોજો આવળનો ગુંદર; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, પીપળી મુળના ગાંઠ તથા ઉજળા મરી દરેક તોળો ૧॥, એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ?, સુકું નવું કોપરૂં વાટી ૧.

એળચી, જાયફળ, જાવંત્રીને બારીક છુંદવું. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. ખસખસને ચુંટવી. કોપરાંની છાલ છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા. ગુંદર તથા બાકીના બધા સામાનને જુદો જુદો છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને બાકી જાદો ભુકો રહે તેને પણ પાછું છુંદીને ચાળવું. બદામને છોલી ધોય નુછી કોરડી કરીને આડા બબે કટકા કાપવા. પછી કલ ભરેલા પેણામાં બધું ઘી નાંખી ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને ઉતારી આગમ- ચથી એક સોજી તપેલીની ઉપર ચાળણી યા ખોયું મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં એ બદામ બધાં ઘી સાથેજ નાખીને પછી બદામને કાઢી લઇ તેમાંથી અડધા શેર જેટલીને છુંદવી અને બાકીની એમજ રાખવી. પછી ઘીને પાછું તપેલીમાં રેડી તે કકડેને તેમાં મગજને ફીકા બદામી રંગના તળીને ચાળણી યા ખોયામાં નાખીને

પછી કાઢીને છુંદવાં. તે પછી પાછું ઘી કકડાવી તેમા દરાખને તળી ઉતારીને ચમચથી કાઢી લઇ ઘીમાંથી એક સોજી કલઇવાળી મોટી કઢાઇમાં થોડું નાખીને તેમાં છુંદેલો ગુંદર નાખી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળાયને કલઇવાળા ખુનચામાં કાઢી સોના કાંસીયાનાં તળી-યાંથી વાટવો અને બાકીના બધા સામાનને પણ જરા જરા ઘી નાખી જુદો જુદો તળીને ખુનચામાંના ગુંદર સાથે નાખી જરા ઘીમાં ખસખસ તથા કોપરાંના કટકાને જુદું જુદું તળીને એ તથા બદામ દરાખને પણ ખુનચામાં નાખેલા સામાનમાં નાખવા. પછી બાકી રહેલાં બધાં ઘીમાં ઘઉંના દુધને રીકા લાલ રંગનું તળીને ઘી સુધાંજ ખુનચામાં રેડવું. ત્યાર બાદ ખાંડમાંના ગાંગડા ભાંજી કચરો કાઢી ખુનચામાંના બધા સામાનમાં મેળવીને પછી ઉભા ઘાટની કલઇવાળી સોજી તપેલીમાં બધું નાખી ચુલે ધીમી આચે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે ચપચથી ફેરવ્યા કરવુ અને બધું બરાબર મળી જઇ ખાંડનો કાચો રંગ બદલાઇને જરા પીગળે ત્યારે એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી ભેળીને ઉતારવું. ઠંડું થયાથી ખાંડ પાછી બંધાય છે. સુકું કોપરૂં નહી ગમે તો તે નાખવું નહી.

સુપ કાચાં ગોસ્તનો.

સોજું નર બકરાનું નકી ગોસ્ત અડધો રતલ લેવું અને તેની ઉપર ચરબી છીછડાં કાંઇ હોય તે બધું છરીથી કાઢી નાખી બરાબર સાફ કરીને તેનો બારીક ખીમો છુંદવો. પછી ઉકાળીને ઠંડું કીધેલું એક લીકરગ્લાસ પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં નાખી એક ચમટી નીમક નાખી બરાબર મેળવીને બે ત્રણ કલાક રાખવું. તે પછી સફેદ સોજા ધોતાં ઘટ કપડાંમાં પાણી સુધાંજ બધો ખીમો નાખી નીચવીને બધો સુપ કાઢવો એ સુપ સીક માણસને આપે છે.

સુપ કૉલીફલાવર.

સોજી સફેદ નક્કર કૉળીફલાવરનાં છુટાં પાડેલાં ફુલ રતલ ૦॥, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥, ઘણી કુમળી ફ્રેંચબીન્સ શેર ૦।, સોજો કરીપાઉડર તોળા ૨॥, નીમક તોળો ૧, સૅલરીનાં બીયાં તથા દળેલાં મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સફેદ વાઇન લીકરગ્લાસ ૧.

ફ્રેંચબીન્સના વાખ કાઢી બારીક સેવ જેવી કાપવી. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ટુકો કાપવો. કૉલીફલાવરનાં છુટાં

ફુલને નરમ બાફી તેમાંનાં અડધાંને બારીક કાપવાં. પછી એક કલઇ ભરેલા સોજા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમા પેલાં કાપીયા વગરનાં કૅાલીફલાવરનાં અડધાં ફુલ, ફ્રૅંચબીન્સ, સૅલરીનાં બીયાં તથા કરીપાઉડર નાખી ચમચથી મેળવી જરા લાલ તળીને માહે દોઢ શેર ગરમ પાણી જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને. ધીમે બળતે મુકવું, પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચથી ભચડયા કરવું અને બધું તદન નરમ થાયને ઉતારી કડછીથી બરાબર ઘુંટી એકરસ કરીને પછી ફુકું થાયને કલઇ ભરેલી મોટાં આંખરાંની ચાળણીમાંથી સાફ હાથની હથેલીવડે બધું છાડી લઇને પાછું તપેલીમાં નાખી તેમાં નીમક, મરી તથા કાપેલાં કૅાલીફલાવરનાં ફુલ બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી એક કકરો પડને સુપ પતળો લાગે તો જરા બાળી જરા ઘાડો થાયને વાઇન ભેળીને એક બે મીનીટમાં ઉતારી બાફેલા ચાવલ સાથે ખાવો. એ સુપ મજાહનો લાગે છે અને છ સાત માણસ માટે એટલો સુપ પુરતો છે.

સુપ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો બાફેલો.

ગરદનનું અથવા બાવરાનું સોજું નર બકરાનું એક રતલ ગોસ્ત લેવું અને તેની ઉપર ચરબી છીછરાં હોય તે બધું બરાબર સાફ કરી કાઢી નાખીને બનતાં સુધી ધોયા વગર એમજ લેવું. પણ જો એમ નહીજ ગમે તો પછી ગરમ પાણીથી એકજ વખત ધોઇને છરાથી ખોખરું કરવું અથવા જાડું છુંદવું. પછી છોલેલા કાંદા અડધો તોળો તથા આદુ ૦। તોળો લઇ બેઉના ચણા જેટલા કટકા કાપવા બે એળચીને ખોખરી કરવી. પછી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગોસ્તને દોઢ શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી આદુ, કાંદા, એળચી તથા બેથી ત્રણ ચમચી નીમક નાખીને ચુલે મુકી ઉંઘાડું મુકવું અને ઉભાય નહી તેની સંભાળ રાખી એક જોશમાં બધો મેલ ઉપર આવશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખી જ્યાં સુધી એમ મેલ આવે ત્યા સુધી તે કાઢયા કરવો. જો ગોસ્ત સોજું નરનું હશે તો બધો મેલ બરાબર કાઢયા પછી મજાહનો મરઘીના સુપના જેવો સફેદ અને મજાહના ટેસ્ટનો થશે, પણ મેલ અંદરજ રહેશે તો સુપ ગદળો મેલો જેવો થશે. બધો મેલ કાઢયા પછી ઢાંકણ

ઢાંકીને ધીંગારે મુકવુ, પણ અવારનવાર ઉંઘાડી ગોસ્ત છુંદેલું હોય તો તેને સોજી કરછીથી તપેલીમાં છુંદયા કરવું અને સુપ અડધા શેર જેટલો રહેને ઉતારવું. પણ સુપ વધારે ઘાડો કરવો હોય તો પેહલેથીજ પાણી થોડું ઓછું રેડવું અને મેલ કાઢયા પછી માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી પલંબાર્લી નાખી સુપ દોઢ પાશેર જેટલોજ કરવો. પછી સુપ ગોસ્તના કટકાનો હોય તો એમજ સોજા કપડાંથી ગાળવો, પણ છુંદેલાં ગોસ્તનો હોય તો કરછીથી ઘુંટી નાખીને પછી કપડાંથી ગાળીને છુંછો રહે તેને પોટેટો મેશર આવે છે તેમાં નાખી દાબીને સુપ નીકળે તેને ગાળી લઇ બધા સુપમાં નાખીને પછી પીવો. પણ સુપમાં ચીકાસ રાખવો નહી હોય તો ઠંડો થાયને સુપની સપાટીની ઉપર ચીકાસ બંધાઇ જશે તે બધો ચમચાથી કાઢી નાખી ગમે તો પાછો ગાળી ગરમ કરીને પીવો. સુપ બે ત્રણ વખત પીવો હોય તો વારે ઘડીયે બધો સુપ ગરમ કરીને પછી તેમાંથી કાઢતાં સુપનો ટેસ્ટ બીગડી જાય છે, માટે ખપ જોગો થોડો કાઢીને તેને જુદો ગરમ કરવો. જો બની શકતું હોય તો રૂપાંના યા સેજખી ખોપડી નીકળેલાં નહી હોય તેવાં એક તદનજ આખાં એનેમલનાં ટંબલરમાં સુપ રેડી તેને કકડતા પાણીનાં તપેલાંમા ચુલે મુકી ઢાંકયા વગર એમંજ ગરમ થાવાથી સુપનો ટેસ્ટ મુદલ બીગડતો નથી. પણ તપેલાંમાનું કકડતું પાણી સુપમાં જાય નહી તેટલું અધુરૂં રાખવું. સીક માણુસને માટે ઘણો પતળો કસ વગરનો સુપ જોઇતો હોય તો ગોસ્તને ખીમરૂં પણ કરવું નહી પણ મોટા કટકા કાપીને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી રેડી નીમક, આદુ તથા એળચીજ નાખીને અમથો ઉકાળી મેલ આવે તે કાઢયા કરી ઉપર લખ્યા જેટલો સુપ થાયને એજ રીતે બધો ચીકાસ કાઢયા પછી ગરમ કરીને પાવો. એમાં તો કાંદો મુદલ નાખવો નહી. પણ તનદરૂસ્ત સાધારણ માણસ માટે સુપ બનાવવામાં કાંદા તથા એક મોટાં પાકાં ટામેટાંના કટકા પણ માહે નાખ્યાથી સુપ મજાહનો થાય છે.

હાફ્‌કાઉલનો સુપ સીક માણુસ માટે બનાવવો હોય તો એક મજાહનું સોજું ભરેલું હાફ્‌કાઉલ લેવુ અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી કટકા કાપી સોજું ધોઇને પછી સુપ પતળો કરવો હોય તો કટકા આખાજ રાખવા પણ ઘાડો કરવો હોય તો એને પણ ગોસ્તની

ક્રાનીજ છુંદી નાખીને એકજ શેર પાણી રેડી આદુના કટકા તથા એળચી નાખીને ઉપલીજ રીતે એનો સુપ બનાવવો. પણ એમાં કાંદા નાખવા નહી, તેમજ એમાંનો ચીકાસ પણ જરૂર હોય તાજ કાઢવો. કોઇ લોક વળી ગોસ્તના સુપને ઉપર મુજબ પણ સાંકડી ઉંડી તપેલીમાં બનાવવા મુકી ઉપર મેલ આવે તે બધો કાઢી રહ્યા પછી તપેલીની ઉપર ચપટ બેસ્તી આવે તેવી સોજાં તળીયાની કલઇ ભરેલી તાંમરીને પાણીથી ભરીને ઢાંકણને બદલે એ ઢાંકીને સુપ તૈયાર કરે છે. કહે છે કે એમ ઢાંકયાથી સુપનો બધો કસ અંદરજ રહે છે.

સુપ ગોસ્તનો.

સોજું નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૨, કુમળાં સલગમ તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, સાગુ ચોખા; ઘઉનો ઝીણો રવો; આરારૂટ; પર્લબાર્લી; ચોખાનો અથવા પટેટાનો આટો એ છમાંની કોઇબી એક ચીજ તોળા ૨ા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ા, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

સલગમને છોલી વેફર જેવા પતળા કાપવા, કાંદાને છોલવા, પછી ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એકજ વખત ધોઇને પછી વજનના કટકા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી સાથે ચુલે મુકવું અને પાણી ફુકું થાયને ઉતારી માહેલું બધું પાણી કાઢી નાંખીને બીજું સોજું પાણી બે શેર રેડી કાંદા, પાર્સ્લી, નીમક તથા પેલી છમાંની જે એક ચીજ હોય તે નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીંમારે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરી અડધા શેર જેટલું પાણી બળેને સલગમની કાતરીઓ નાખવી અને બીજું પોણા શેરને આસરે પાણી બળે ત્યાં સુધી ધીંગારે રાખી સુપ મજાહનો ઘાડો થાયને કલઇ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવું.

સુપ ટામોટાંનો.

મોટાં પાકાં ટામોટાં શેર ૧ા, કાંદા શેર ૧, સોજું દુધ શેર ૧, નીમક તથા ઘઉંનો આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બુકેનાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ટામેટાંને સેાજાં ધેાઇ બબે કટકા કાપવા અને કાંદાને છેાલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકેા કાપી એ બેઉને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને ટામેટાં નરમ થાયને નીમક મરી નાખી જરા વારે ઉતારી કરછીથી ઘુંટી નાખીને કલઇ ભરેલી ચાળણીથી છાંડી લઇ છુંછેા ફેંકી દેવા અને તપેલીને સાફ કરી તેમાં એ છાંડેલું નાખી આટાને જરા દુધમાં બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બધું દુધ ભેળા તપેલીમાં રેડી બધું બરાબર મેળવીને પાંચેક મીનીટ ચુલે બળતાં ઉપર મુકીની ઉતારવું.

સુપ દુધનેા.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, સારી જાતના પટેટા રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ા, સાગુ ચેાખા તેાળા ૨ા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાને છેાલી કટકા કાપી અર્ધકચરા બાફી પાણીમાંથી કાઢીને કેારડા કરવા. અને કાંદાને ભેભટમાં જરા ભુંજી છેાલીને કટકા કરવા. સાગુ ચેાખાને સેાજા ધેાઇને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી પાણીમાંથી કાઢવા. ત્યાર બાદ એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કાંદા, પટેટા, નીમક તથા મરી નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે અડધેા કલાક રાખ્યા પછી ઉતારીને કરછીથી ઘુંટી નાખી માહે દુધ તથા સાગુ ચેાખા ભેળીને પાછું ચુલે મુકવું અને સાગુ ચેાખા તદનજ નરમ થઇને માહે મળી જાય ને ઉતારવું.

સુપ પીલાંનેા.

સેાજું ફરબે પીલું ૧, કાંદા શેર ૦।, બદામની બીજ તેાળેા ૧ાા, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉજળાં મરીના દાણા ૧૦, જાવંત્રી તેાળેા ૦।.

આગે વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પીલાંને સમારી બધું ચામડું કાઢી, નાખી માસની ઉપર વળગેલી ચરબી પણ કાઢી નાખીને પછી કટકા કાપી ધેાઇને સાફ કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધેા સામાન તથા એ કટકા નાખી એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ધીમે બળતે મેલી ઉપર

મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરવેા અને વીસ મીનીટ પછી ઉતારવું. પછી છેલ્લે બદામને છોલી ધેાઇને ઘણીજ બારીક છુંદી નાના બે ચમચા ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને સુપમાં ભેળા સુપ ઠંડેા થાય પછી ઉપર ચીકાસ હેાય તે કાઢવેા.

સુપ બાર્લી.

કાંદા શેર ૦ાા, સ્કૅાચ બાર્લી તથા ઓટમીલ દરેક રતલ ૦ા, માખણુ તેાળેા ૧, નીમક તથા બારીક કાપેલી સૅલરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કાંદાને છેાલીને ઝીણા કટકા કાપવા અને બાર્લીને ધેાઇ એ બેઉને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં છઠી શેર ઠંડાં પાણી સાથે ધીમે બળને ચુલે ઢાંકીને એક કલાક રાખ્યા પછી ઉતારવું. ત્યાર બાદ બીજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં માખણને ચુલે તાવીને તેમાં ઓટમીલ ભેળા પેલું ઉકાળેલી બાર્લીમાંનું પાણી જરા જરા કરી માહે બધું મેળવવું અને એક કકરેા પડેને બધેા સામાન નાખીને પંદર મીનીટ પછી ઉતારવું.

સુપ મરઘીનેા.

મેાટી ફરબે પણ કુમળા મરઘી ૧, સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, કાંદા; પટેટા; કુમળા સલગમ તથા કૅબેજની વચમાંનેા કુમળેા ડાંડેા દરેક શેર ૦ા, સેાજું માખણ નવટાંક, નીમક તેાલેા ૧, દરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, બારીક કાપેલી સૅલરી ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, શૅરી અથવા લીંબુનેા રસ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ·વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સેાજી ધેાવી. કાંદા તથા બધી તરકારીને છેાલીને ચણા જેટલા ઝીણા કટકા કાપીને ધેાવી. પછી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધેા સામાન તથા દેાઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ગામઠી કેાલસાના પુરતા અંગાર ઉપર મુકવું અને મરઘી તદન નરમ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ વાઇન અથવા લીંબુનેા રસ ભેળવેા.

સુપ માછલીનેા.

તાજી રામસ યા છમણાની કટકી અથવા બેાઇ એ ત્રણમાંનું જે એક હેાય તે રતલ ૧, કાંદા તેાળા ૫, સેાજું માખણ તેાળા ૧॥, સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ્સ એટલે ક્રીમ તથા ચેાખાનેા આટેા દરેક તેાળા ૨, કેાથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, નીમક તથા ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ માછલીને સમારી કટકીઓ કાપીને ધેાયા પછી નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇને ઘણુંજ બારીક કાપવુ. કાંદાને છેાલી ઘુંદનાં પાડીને ઘણેાજ બારીક ભુકેા કાપવેા. ત્યાર બાદ એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં આટેા નાખી પેાણેા શેર ઠંડુ પાણી લઇ તેમાંથી જરા નાખીને આટાને બરાબર મેળવી પાંઉનું ક્રમ્બ્સ ભેળાને બીજો બધેા સામાન તથા બાકીનું બધું પાણી રેડી માછલીને આટેા લગાડીને સેાજી ધેાઇ માહે તે મુકી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારવું. ગમે તેા ટેસ્ટ માટે જરા લીંબુ નીચવીને એ સુપ ટેાસ્ટ પાંઉ સાથે ખાવેા.

સુપ મુડીનેા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બકરીયા મુડી સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એક બકરાની મુડીને સમારી ભાંજી મેાટા કટકા કરીને સેાજી ધેાવી અથવા તેમાંજ લખ્યા મુજબ છેાલેલી એક મુડીનાં હાડચાં લઇ તેને તેમજ સેાજાં ધેાઇને સાફ કરવા. ત્યાર બાદ સેાજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં મુડી નાખી સવા શેર ઠંડુ પાણી રેડી નાનેા એક ચમચેા ભરી સરકેા તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બળતે મુકવું અને એક કકરેા પડેને ધંગારે રાખી ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરી મુડીનું માસ નરમ થાયને ઉતારીને મલમલનાં ધેાતાં કપડાંથી સુપને ગાળવેા અને ઠંડેા થાયને તેની સપાટીની ઉપર ચીકાસ આવે તેને મરઘીનાં સેાજા પીછાંવડે કાઢયા પછી બાકી ચીકાસ ઉપર હેાય તેને સુપની સપાટીની ઉપર કેારાં સફેદ કાગજના કટકા મુકીને બધેા કાઢી નાખ્વેા. પછી કુમળું ગાજર, કુમળેા સલમમ તથા કાંદા દરેક તેાળા

૩ ને છોલી ઝીણું કાપીને એ તથા બારીક કાપેલી પાર્સ્લી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને સુપમાં નાખી રાંધવાના ચોખા ०। રતલને સુંડી સોજા ધોઇ કોરડા કરીને આગમચથી તૈયાર રાખી એ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને સુપમ ભેળી ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને ચોખા ચરીને તદનજ નરમ થાયને ઉતારવું. સુપ વધારે ઘાડો જોઇયે તો ચોખાને બદલે સાફ ધોયલી એટલીજ પર્લબાર્લી, આરારૂટ અથવા મૅરડ કીધેલા પરેટા નાખવા.

સુવા પાક.

તાજું સોજું ચોખ્ખું ભેંસનું દુધ શેર ૮, સોજી ખાંડ શેર ૬, સોજું સફેદ પોરબંદરનું ઘી શેર ૪, નવી બદામની બીજ તથા નવાં સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૧, સુવા શેર ०॥, સુકુ ધઉંનું દુધ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; સોજો બાવળનો ગુંદર તથા નવી કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ०॥, ભાંજેલી કમરકાકડી; સોજી મેદા સુંઠ; ખસખસ; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ०।, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક તોળો ૧૧, સોજી સફેદ પંજાબી સાલમ; એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. એળચી જાયફળને છુંદવું. બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું. બદામ, પસ્તાંને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડું કરીને તળીને છુંદવું હોય તો આખુંજ રાખવું પણ કટકા પસંદ હોય તો બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કટકા કાપવા. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી એક મોટા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં બધું ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવું, અને માહેથી બરાબર ધુમાડો નીકળેને બધો મેવો તથા મગજ જુદું જુદું તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ બદામ પસ્તાં આખાં હોય તો તેને તથા મગજને છુંદવું. પછી એક કલઇવાળી મોટી કઢાઇમાં થોડું થોડું ઘી નાખી તેમાં છુંદેલા બધા સામાનને જુદા જુદા તળીને કાઢી લઇ છેલે જરા વધારે ઘી નાખીને તેમાં ઘઉંનાં દુધને ફીકું લાલ તળવું. એળચી, જાયફળ, સુંઠ, મરી, પીપળી મુળને તળવું નહી. શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ

શીરો કરવો. ત્યાર બાદ એક સોજાં કલઇ ભરેલાં મોટાં તપેલામાં ભેંસનું દુધ રેડી મોટે બળતે તે મુકવું અને તેમાં બે કકરા પડને સુવા નાખી ચમચથી ઘુંટયા કરી બધું દુધ બળીને માવા જેવું થાય ત્યારે ગમે તો તળતાં બાકી રહેલું બધું ઘી નાખી માવાને જરા લાલ તળવો અને મરજી પડે તો એમજ રાખીને માહે બધો તળેલો સામાન, સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળ ભેળો શીરો મેળવીને ધગધગતે ઇંગારે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને પાંચ સાત મીનીટ થાયને બદામ પસ્તાં છુંદેલાં હોય તો તે તથા મગજ ભેળો ઘુંટયા કરવું અને બધું ઘી છુટું પડેને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી ચાર પાંચ મીનીટ પછી તળેલી દરાખ તથા બદામ પસ્તાંના કટકા હોય તો તે ભેળવું. ઉતારતાં વાર ગરમની અંદર તુર્તજ તળેલો મેવો ભેળવો નહી તેથી તે નરમ થઇ જાય છે. ઘી ઘણું પસંદ નહી હોય તો ઉપર તરી આવે તે કાઢી લેવું અને તપેલાંની ઉપર ધોતું કપડું બાં । સુવાપાક તદન ઠંડો થાયને તેની ઉપર કલઈ ભરેલો ઢુનચો ઢાંકી બીજે દીને કાઢવો.

સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર.

કોઇપણ મીઠાઇ અથવા પકવાનમાં સેકીને વાટેલી અથવા છુંદેલી કેસર નાખવા આએ વીવીધ વાનીમાં છાપેલું હોય તે કેસરને સેકવા માટે ચુલે ઇંગારની ઉપર ઠીકરું અથવા ત્રાંબાનું કલઇ ભરેલું ઢાંકણુ મુકવું અને તે ગરમ થાયને તેની ઉપર કેસર નાખવી પણ તેને એમજ મુકી રાખવી નહી, સફેદ કોરાં કાગજના નાના કટકાનો કુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવી, જેમ કરતાં કેસરનો રંગ બળીને કાળાસ પકડે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને રંગ બદલાઇને સેજ ઘેરો થઇ માહેલો ભીનાસ નીકળી જઇને કેસર ત્વરી સુકી જેવી થાય કે થોભ્યા વગર તુર્તજ એક કોરડી રકાબીમાં કાઢી લેવી અને જરા ઠંડી થતાં કકરી થાય છે પછી સાફ પીતળની ખલમાં નાંખીને છુંદવી અથવા ઘુંટે તેમ બતાવડે ખલમાં વાટવી અને બારીક પાઉડર જેવી થાયને ગોલાબ યા પાણીમાં મેળવીને વાપરવા જેમ લખેલું હોય તેમ કરવું.

સૅન્ડવીચના ગોસ્ત, મરઘી અથવા માછલીના કટલેસ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના ખપ જોગા ગોસ્ત યા મરઘીના કટલેસ કાપી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે આમથા અથવા મસાલા સાથના આથવા. પણ એ રીતનું આથેલું ગોસ્ત પસંદ નહી હોય તો પછી રોસ્ત ગોસ્ત યા મરઘીનાં નકી માસના કટલેસ કાપી તેની ઉપર જરા દળેલાં મરી ભભરાવી જગ વેલાતી સૉસ છાંટીને એમજ રાખવા અને મસાલાના પસંદ હોય તો ઉપર મસાલો લગાડીને કટલેસ આથવા લખ્યું છે તે મુજબના આમલી સાથના મસાલાને સુકા પાતા ઉપર પીસ્વો અથવા આમલી વગર પીસીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનો રસ યા વેલાતી સૉસ ભેળીને કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર એ ચોપડવો. માછલીના બનાવવા હોય તો આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં માછલી બાફેલી પાંચ રીતથી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સારી જાતની માછલીને બારી તેનું ચામડું તથા કાંટા કહાડી નાખી નકી માસના કટલેસ કાપી ઉપર રાધેલાં ગોસ્ત યા મરઘીના કટલેસને માટે મસાલો લખેલો છે તેવો બનાવીને બેઉ પડે તે લગાડવો. ત્યાર બાદ એક દીવસના વાસી સોજાં પાંઉની એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપીને તેના બધા પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરની કટલેસ હોય તેટલીજ મોટી બધી એક સરખી કાતરીઓ કરીને તેની ચારે અણી કાપી નાખીને ગોળ કટકા કરવા. તે પછી એ એકેક કટકાની ઉપર ગોસ્ત, મરઘી યા માછલીનો એકેક કટલેસ મુકીને પછી તેની ઉપર બીજો પાંઉનો કટકો મેલી એ રીતે બધા કટલેસ બનાવવા. પછી થોડી ખારાં ગોસ્તની યા મરઘીની ઘાડી ગ્રેવીમાંથી એક ચમચા જેટલી એક મોટી રકાબીમાં રેડવી અને એ તૈયાર કીધેલાં સૅન્ડવીચનું પાંઉ પોચું થાય નહી તેમ તેનાં બેઉ પડને ગ્રેવીમાં જરા ભીનવીને એ રીતે ખપતી ખપતી થોડીજ ગ્રેવી રેડીને બધાં તૈયાર કીધા બાદ પાતળા યા ગોળ પાલીયાંની ઉપર પાંઉનું ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ પુરતું પાંથરીને તેની ઉપર એકેક સૅન્ડવીચ મુકી હથેલીવડે દાબી દાબીને તેનાં બેઉ પડ તેમજ બોરદુપર પુરતું ક્રીમ બરાબર વળગાવીને પછી આગ્મે ચોપડીમાં કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઇડાં દોહવી તેમાં એ સૅન્ડવીચ બોળીને તેજ રીતે કકડતાં ઘીમાં તળવાં. એ સૅન્ડવીચના કટલેસ ઘણા સારા લાગે છે.

સૅન્ડવીચીસ.

કોઇબી સૅન્ડવીચીસ બનાવવા માટે એક દીવસનું વાસી સફેદ સોજીનું પેટીનું પાંઉ લેવું. કારણ તેની સ્લાઇસ બરાબર પતળી કાપી શકાય છે. પણ વાસી પાંઉ પસંદ નહી હોય તો પછી પેટીનાં તાજાં કકરાં સફેદ મોટાં પાંઉ લેવાં અને પાંઉ કાપવાની છરી આવે છે તેનેથી અને તે નહી હોય તો પછી મોટી ધારદાર ચાલતી સાધારણ છરીવડે ૦। ઇંચ કરતાં પણ બને તો સેજ પતળી બધી એક સરખી કાતરીઓ કાપવી. સૅન્ડવીચને વધારે રાઇ લગાડવાથી તે કડવી લાગે છે, તેમજ તાજી ચઢાવેલી રાઇ પણ કડવી લાગે છે, તેટલા માટે બની શકે તો આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં રાઇ ચઢાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સૅન્ડવીચ બનાવવાની એક દીવસ આગમચની સાંજનાં સોજા જલદ સરકામાં વેલાતી રાઇને સેજ પતળી જેવી ચઢાવીને ઢાંકી રાખવી. પણ પાણી વગરનાં સોજાં કઠણ માખણને પાંઉની કાતરીઓનાં એક પડની ઉપર જાડું જેવું ચોપડીને પછી તેની ઉપર પેલી ચઢાવેલી રાઇ સેજ લગાડીને તેની ઉપર વાટેલું નીમક, તથા દલેલાં મરી જરા ભભરાવ્યા પછી ઉપર વેલાતી સૉસ જરા છાંટવો. અથવા એ રીતે બધું જુદું જુદું કાતરીઓપર લગાડવાને બદલે થોડાં માખણમાં જરા રાઇ, દલેલાં મરી, વાટેલું નીમક, બાફેલાં ઇંડાંની દાળ તથા વેલાતી સૉસ નાખી સારીકાની મેળવી એકરસ કરી ચોપડી શકાય તેવી ઘટ મેળવણી કરીને પાંઉની કાતરીઓનાં અકેક પડની ઉપર એનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડવું ત્યાર બાદ ગોસ્ત, મરઘી, માછલી, કોળમી એમાંની જે એક ચીજનાં સૅન્ડવીચ કરવાં હોય તેને માટે ગોસ્ત હોય તો તેને જરા અધકચરૂં જેવું રોસ્ત પકાવી અથવા ગોસ્તના એક મોટા કટકાને નરમ નહી પણ એવુંજ બાફીને ઠંડું થયા પછી તેની ચાલતી છરીવડે ઘણી પતળી બધી સ્લાઇસ કાપવી. ચરેલાં નરમ ગોસ્તની સ્લાઇસ બરાબર ક ી નથી, તો પણ જો અધકચરૂં પસંદ નહી હોય તો ઘણી સંભ ી ચરેલાં ગોસ્તની સ્લાઇસ કાપવી. મરઘીનાં સીનાંને ગોસ્ત . પકાવી અથવા બાફીને તેની પણ જો સ્લાઇસ કપાય નહી તો પછી જાદા રેસા જેવું કરવું. સારી જાતની માછલીને પ્યારી રાંધી અથવા બાફીને તેનાં માસની એમજ સ્લાઇસ કાપવી. પછી ઉપર બપેલી બેમાંની

એક રીતથી મેળવણી લગાડીને તૈયાર કરેલી પાંઉની કાતરીઓનાં એ લગાડેલાં પડની ઉપર સૅન્ડવીચ માટે બનાવેલી જે એક ચીજની સ્લાઇસ હોય તેને પાશે પાશે સફાઇથી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર મેળવણી ચોપડેલી બીજી કાતરીનું પડ અથડે તેમ મેલીને ચુંથાય નહી તેમ બેઉ હથેલીવડે દાબીને બેઉ કાતરીઓને સાથે ચપટ વળગાવ્યા પછી પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર મુકીને તેની ચારે બોરદુપરના કાંથા સફાઇથી ચાલતી છરીવડે કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી જો સૅન્ડવીચ સમચોરસ હોય તો તેની એક અણી આગળથી તેની સામેનાં બીજાં ખુણાંની અણી સુધી સફાઇથી સરખું બે કટકામાં કાપવું, જેથી ત્રીકોણ આકારનાં પાંનનાં બીડાંના ઘાટનાં એક સરખાં બે સૅન્ડવીચ થશે. પણ જો ચારે બોરદુના કંથા કાપી કાઢયા પછી સૅન્ડવીચીજ લંબચોરસ થયલાં હોય તો જેમ સમચોરસને કાપવા લખ્યું છે તે પ્રમાણે કાપ્યા પછી બાકી રહેલી બીજી બે અણીઓ તરફથી પણ એમજ કાપવું, જેમ કાપ્યાથી બે નાનાં અને બે મોટાં મળી ચાર ત્રીકોણ આકારનાં સૅન્ડવીચીસ થશે. તે ચારે કટકાને છુટા નહી પણ અકેક સાથે અથડ઼ાવીનેજ મુકવા. ખીમાનાં સૅન્ડવીચ કરવાં હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો મજાહનો સોજો ઘીપર ખીમો પકાવી તેમાં જરા વેલાતી સૉસ ભેળવો. પણ સૉસ નાખ્યાથી ખીમો ઢીલો થશે અને તે બરાબર લગડાશે નહી માટે જરાવાર ચુલે મુકી તે બાળીને પછી ઉપર મુજબ માખણ તથા રાઇ લગાડેલી પાંઉની કાતરીની ઉપર એ ખીમાનું ૦। ઇંચ જેટલું જાડું પડ છરીવડે સફાઇથી લગાડીને પછી ગમે તો ખીમામાં ગાળે ગાળે ખાંચા કરી તેમાં બાફેલાં ઇડાંની દાળની પતળી ગોળ કાતરીઓ મુકીને પછી એવીજ બીજી માખણ તથા રાઇ લગાડેલી કાતરી વળગાવીને ઉપર પ્રમાણે એ સૅન્ડવીચને કાપવં ઇડાંની અકુરીનાં સૅન્ડવીચ કરવાં હોય તો ખપજોગી ઘેર ઇડાંની અકુરી બનાવી ખીમાને બદલે કાતરીઓની ઉપર ચોપડીને સૅન્ડવીચ કરવાં. પનીરનાં સૅન્ડ-વીચીજ કરવાં હોય તો વેલાતી પનીરને જાયફળની ખમણીથી ખપ મુજબનું ખમણી તેમાં કઠણ માખણ જરા મેળવી સેજ સૅરી વાઇન તથા જલદ સરકો ભેળીને ચોપડાય તેવું ઘટ કરીને લાકડાંના

ચમચાવડે સારીકાની એકરસ કરીને માખણ તથા રાઇ લગાડેલી કાતરીઓની ઉપર આએ મેળવણી ચોપડીને ઉપલીજ રીતે એનાં સૅન્ડવીચ કરવાં. કાકડીનાં સૅન્ડવીચ કરવા માટે કુમળી પણ બીયાં વગરની મોટી કાકડી લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તેમાં કાકડીનું ડીચકું કાપીને પછી તેનું પીણ કાઢી નાખવા લખ્યું છે તે રીતે કરીને પછી છોલીને ઘણાં પતલાં વેહેર કાપવાં અથવા વેહેરનો બારીક વરખ કાપવો યા છોલેલી આખી કાકડીને ખમણવી અને એ ત્રણમાંની જે એક રીતે તૈયાર કીધેલી કાકડી હોય તેમાં જરા નીમક નાખી ચોળીને વેલાતી અથવા ઘણો જલદ ગામઠી સરકો જરા એમાં ભેળીને કોડીનાં વાસણમાં પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ માહે પાણી છુટું હોય તે બધું કાઢી નાખીને પછી ઉપર મુજબ કાપેલી પાઉની કાતરીઓની ઉપર બીજું કાંઇજ નહી પણ ફક્ત ચઢાવેલી રાઇ સેજ લગાડીને તેની ઉપર દળેલાં મરી જરા ભભરાવીને પછી તેની ઉપર એ તૈયાર કીધેલી કાકડીને પાંથરીને મુકી તેની ઉપર રાઇ લગાડેલી બીજી કાતરી વળગાડીને ઉપર મુજબ એ સૅન્ડવીચને કાપવાં. જામ, જૅલી અથવા મારમૅલેડનાં સૅન્ડવીચીજ કરવાં હોય તો તેમાં બીજું કાંઇજ લેવું નહી પણ ઉપર મુજબ કાપેલી પાઉંની કાતરીઓની ઉપર ફક્ત માખણનુંજ જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેપર કોઇબી સોજી જામ, જૅલી યા મારમૅલેડને છરીવડે સફાઇથી લગાડીને તેની ઉપર બીજી માખણ લગાડેલી કાતરીને વળગાવી ઉપલીજ રીતે એ સૅન્ડ-વીચ કાપવાં. ઉપલી બધી ચીજો ઉપરાંત આએ વીવીધ વાનીમાં હેઠે સૅમ્બૉલ છાપેલું છે તેના અથવા ઘણીજ બારીક કાપેલી કોલ-મીના પાટીયો અથવા ચોપડી શકાય એવી બીજી કોઇબી ચીજના સૅન્ડવીચીસ બની શકશે.

સૅમ્બૉલ.

નીમક નાખી કોટલાં સુધાંજ બાફીને પછી છોલેલી તાજી કોલમી; ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૩, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, લીંબુનો રસ નાના ચમચ ૨, છરૂં; દળેલી હળદ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીલાં તથા સુકાં મોટાં મરચાં ૪ થી ૬, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાંદડાં.

આદુને છોલીને ઘણાંજ બારીક રેસા કાપવા. કાંદાને છોલા ઝુંદનાં ઝાડીને ઘણાંજ બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવું. લસણને છોલી જીરૂં, સુકાં મરચાં, નાળીયેર તથા હળદ સાથે ઘણું બારીક પીસવું. બાફીને છોલેલી કોળમીને ઘણી બારીક પીસવી. ત્યાર બાદ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળીને તેમાં બધો સામાન જરા લાલ કરીને પછી કોળમી તથા નીમક મેળવી ધીમે બળતે આઠેક મીનીટ સુધી ચમચથી ફેરવ્યા કરીને પછી ધીંગારે રાખી અવારનવાર તળે ઉપર ફરવું અને ઘી છુટું પડીને લાલ થાયને ઉતારી લીંબુનો રસ મેળવો અને એ રસને બદલે ગમે તો સૅમ્બૉલ તૈયાર થયા પછી નના પાંચ ચમચા જલદ સરકો મેળી પાછું તે બળીને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું અને ગમે તો એ બેઉ ખટાસને બદલે ચીચોરા કાઢેલી સોજી દોઢ તોળો આમલીને બારીક પીસી સૅમ્બૉલ તૈયાર થવાની થોડો વખત અગાઉ માહે મેળવું અને ધીપર આવેને ઉતારવું. ધોલની માછલીનું સૅમ્બૉલ પણ ઉપલીજ રીતે બનાવવું. એ સૅમ્બૉલ સુકા પાઠીયાને બદલે ખાવું અથવા સમોસામાં ગમે તો ખીમાને બદલે એ ભરવું અને ગમે તો એને સૅન્ડવીચમાં લગાડવું.

સૅલેડ.

તાજાં ઇંડાં ૨, ક્રીમ દેરીની દુધની ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, વેલાતી સરકો અને તે નહી હોય તો સોજો ગામઠી જલદ સરકો તથા તાવેલું માખણ અથવા ખાવાનું સોજું ઑલીવ ઑઇલ દરેક મોટા ચમચા ૨, વાટેલું નીમક તથા દલેલી વેલાતી રાઇ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ઇંડાંને કઠણ બાફી દસ મીનીટ ઠંડાં પાણીમાં બોળા રાખ્યા પછી દાળને જાદી ચાળણીથી લાકડાંના ચમચાવડે છાંડી કાઢવી અને તેમાં ક્રીમ મેળવીને પછી તાવેલું માખણ યા ઑલીવ ઑઇલ મેળાયા પછી એકેક પછી બીજો બધો સામાન મેળવવો અને કોઇ પણ જાતનો કાચો ખવાઇ શકે તેવો ભાજીપાલો લઇ તેને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપી આએ મેળવણીમાં એ પણ મેળાને પછી રકાબીમાં મુકીને સફેદીના ઝીણા કટકા કરીને ઉપર તે મુકવી.

સૅલેડ કાકડીની.

એક કુમળી કાકડી લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાકડીનું ડીમકું કાપીને તેનું બીજ કાઢયા પછી છોલીને ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી કોડીની સુપપ્લેટમાં નાખી માહે અડધો પાસેર સરકો રેડીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખાવાનું ઑલીવ ઑઇલ નાનો એક ચમચો ભરી રેડીને તેની ઉપર વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવું.

સૅલેડ કૉલીફ્લાવર.

નાની કૉલીફ્લાવર ૧, તાજાં ઇડાં ૨, સોલો સરકો નાનાં ચમચા ૬, દેરીની ક્રીમ નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વાટેલું નીમક તથા દલેલી વેલાતી રાઇ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કૉલીફ્લાવરનાં ફુલને બાફીને કટકા કરવા. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ ફેહવી તેમાં ખાંડ, રાઇ તથા નીમકને સારીકાની મેળવી ક્રીમ તથા સરકો થોડું થોડું કરી ભેળી એક કલાઇ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલી પાણીથી અડધી ભરી ઢાંકીને ચુલે મુકી ખુબ કકડાવવું અને ઉપલી મેળવણીને એક ઉંડાં કોડીનાં અથવા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં બોલમાં નાખી ઢાંકયા વગર એમજ કકડતાં પાણીની તપેલીમાં મુકી મહે લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કઠણ થાયને ઉતારીને રકાબીમાં કાઢી ઠંડું થાયને ઉપર કૉલીફ્લાવરનાં બાફેલાં ફુલના કટકા મુકવા

સૅલેડ તળેલી.

થોડાં સૅલેડનાં સેજાં પાદડાંને ધોઇ લુછીને કોરડાં કરી ઘીમાં તળીને ખાણાં સાથે ખાવામાં સારી લાગે છે.

સૅલેડ ટૉમટો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મોટાં ટામેટાં ૦। રતલને છોલીને કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી કોડીનાં બોલમાં છાંડી લેવાં અને એ છાંડેલાંને

તોળીને તેનાંજ વજન જેટલા બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ધોઇ કોરડી કરીને બારીક કાપેલી સૅલરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, એવાંજ બારીક કાપેલાં મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ક્રીમ દુધની દેરીની નાના ચમચા ત્રણ લેવું અને એ બધાંને સાથે ભેળવું.

સૅલેડ ટામેટાં બીટરૂટની.

એક પાશેર વજનના ચાર પાંચ કાંદા થાય તેટલા નાના એક પાશેર કાંદા લઇ તેને છોલીને ડીચકાં તરફથી આડી વેફર જેવી બધી પતળી સરખી ગોળ કાતરીઓ કાપવી. બીટરૂટનાં પાદડાં કાપી કાઢ્યા પછી ઘણો જાદો યા ઘણો પતળો નહી પણ કાંદાનાજ વજન જેટલો એક પાશેર થાય તેવો એક સોજો કુમળો બીટરૂટ લેવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં બીટરૂટ બાફેલા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ બાફી છોલીને લેવો અને દોઢ પાશેર વજનમાં ત્રણ ચઢે તેવાં પાકાં ત્રણ ટાંમેટાંને ધોઇ લુછી કોરડાં કરીને એની તથા બીટરૂટની કાંદાના જેવીજ કાતરીઓ કાપવી. એક વાજી ઘણી નાની કુમળી સૅલેડને ધોઇ લુછીને તેનાં પાદડાંને બારીક કાંપવાં. તાજાં ચાર ઇંડાંને કઠણ બાફીને તેની ડીચકાં તરફની સફેદી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં ઇંડાંની ધારદાર છરીવડે સફાઇથી આડી સ્લાઇસ કાપવી. પછી એ બધી કાપેલી ચીજને એક છાલકાં સૅલેડ દીશમાં અકેક સાથે આછા ટેસ્ટથી ગોઠવીને બધાં પડ મુકવાં. પછી વેલાતી રાઇ ઉપસેલા ભરેલા નાના એક ચમચામાં વેલાતી અથવા ગામઠી જલદ સરકો ખપજોગો નાખી રેડાય તેટલી પતળી કરીને ખુબ ચઢાવી તેમાં ટેસ્ટ પુરતું નીમક મેળવીને બોલમાં ગોઠવેલી સૅલેડની ઉપર રેડવી.

સૅલેડ પટેટાની.

સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૭, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ખાવાનું ઑલીવ ઑઇલ ચમચી ૩, જલદ સોજો સરકો ચમચી ૨, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

મરચાંને ધોઇ કોરડાં કરી બારીક કાપવાં. ઇંડાંને બાફી છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા. પછી પટેટાને બાફી છોલીને વેફર જેવી પતળી કાતરીઓ કાપી રકાબીમાં ગોઠવીને મુકી ઑલીવ ઑઇલમાં બધો સામાન બરાબર ભેળીને પટેટાની ઉપર રેડી છેલ્લે ઇંડાંના કટકા મુકવા.

સૅલેડ બીટરૂટ.

કુમળાં નાના બે બીટરૂટ તથા એટલાજ વજનના કાંદાને બાફી બેઉને છોલીને ઝીણા કટકા કાપી દીશમાં અકેકની ઉપર એનાં પડ ગોઠવવાં. પછી એ બુએ તેટલો વેલાતી સરકો તથા ઑલીવ ઑઇલ એઉ ભેળી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવીને બીટરૂટ તથા કાંદાની ઉપર રેડવું. વેલાતી સરકો નહી હશે તો બીજો જલદ સરકો પણ ચાલશે.

સૅલેડ મરઘીની.

કુમળા કુકડે મરઘી ૧ અથવા કુકડે પીલાં ૨, બાફેલાં તાજાં ઇંડાં ૫, સોજો સરકો નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૪, વેલાતી રાઇ ચઢાવેલી નાના ચમચા ૨, દુધની દેરીની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦॥, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સૅલરીની ડાંખળી ૨.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ મરઘી અથવા પીલાંને સમારી ધોઇને રોસ્ત કરવું અથવા બાફવું. પછી તેનાં હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી સૅલરીને ધોઇ કોરડી કરીને તેના પણ એટલાજ કટકા કાપવા. ઇંડાંને છોલી દાળનો ભુકો કરી તેમાં ચઢાવેલી રાઇ તથા નીમક ભેળા સરકો રેડી છેલ્લે થોડી થોડી કરી બધી ક્રીમ મેળવી જો મેળવણી ઘણી કડણ થઇ હોય તો સેજ પાણી ભેળા મઃધી સાથે સૅલરીના કટકા મેળવીને પછી તેમાં બધું ભેળવું.

સેવ ઓસાવેલી.

સોજી ઝીણી એક શેર સેવને ચુંટવી અને એક મોટી ઢાંકણ વાળી તપેલીમાં આસરે ત્રણ શેર જેટલું પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી

ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે તેમાં એક તોળો ઘી ભેળા સેવ નાખીને પાછું ઢાંકી ત્રણ મીનીટ થાયને ઢાંકણુ ઉઘાડી ચમચામાં જરા સેવ કાઢીને દાબી જોવી અને નરમ હોય તો તુરતજ ઉતારી પાડી એક સાફ કલઇવાળાં ભોણાં અથવા નવી ટોપલીને સોજી ધોઇને એક તપેલીની ઉપર મુકીને આગમચથી તયાર રાખી એ બફાયલી સેવને એમાં ઓસાવવી. પણ સેવ નરમ થઇ નહી હોય અને કાચી જેવીજ લાગે તો તેમ થાય ત્યાં સુધી રાખીને પછી ઓસાવવી. પણ વળી તેમ રાખતાં સેવ ઘીસઇને કુચા જેવી થાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. સેવને ઓસાવીયા પછી માહેથી બધું પાણી નીકળી જઇને સેવ સુકી થાયને કાઢી મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા મરજી પડે તો માખણનું અથવા બીજું ઘણું સોજું ઘી નાના બે ચમચા જેટલું ભેળીને ગરમ ગરમ ખાવી. ઠંડી સારી લાગશે નહી. ગમે તો એ ઓસાવેલી સેવ ડુબતાં થોડું ઉપર રહે તેટલું કકડાવેલું દુધ લઇ તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળીને માહે એ ઓસાવેલી સેવ તથા ટેસ્ટ મુજબ ઘણો સોજો ગોલાબ તથા થોડું છુંદેલું એળચી જાયફળ મેળવીને ખાવામાં સારી લાગે છે. સેવ જુની હોય તે ઘણી ખીલે છે પણ તે બોરી હોય નહી. બીજાં કોઇ ગામોની સેવ ઘણીજ બારીક પણ આવે છે તેને ઓસાવવા માટે ઉપર મુજબ પાણીમાં રાખવી નહી પણ એક મીનીટમાંજ નરમ થઇ જાય કે તુર્તજ ઓસાવી નાખવી.

સેવ કેસર્યા.

સોજી ઝીણી પણ જુની સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ શેર ૦।, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે કેસરને સેકીને છુંદવી. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. સેવને ચુંટીને સોજી કરવી. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇ દાબીને માહેથી પાણી કાઢી નાખવું. જો સેવ નવી હોય તો વધારે પાણી પડયાથી નરમ થઈ જાય છે અને જુની સેવમાં તેમ થતું

નથી પણ ખીલે છે માટે સેવ નવી હોય તો સાડા ત્રણ પાશેર અને જુની હોય તો એક શેરને અડધો પાશેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી એક કલાઇ ભરેલા પાટીયામાં ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર જોશ આવે ત્યારે એમાં કેસર મેળવીને જરાવારે ઉતારી શીરો ગરમ રાખવા માટે બીજા ચુલા ઉપર સેજ ઇંગારે તપેલી મુકવી. ત્યાર બાદ બીજા એવાજ એક સોજા પાટીયામાં ઘીને ચુલે મુકવું અને તે કકડીને અંદરથી ધુંમડો નીકળે ત્યારે તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને બદામી રંગની થાયને તપેલીને ઉતારીને તુર્તજ બધી ચમચથી કાઢી લઇ પાછી તપેલીને ચુલે મેલી ઘી કકડેને દરાખ નાખી તેને લાલ તળીને કાઢી લઇને પછી માહે સેવ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકી લાલ તળાયને તેમાં પેલો કેસરવાળો શીરો રેડી ચમચથી મેળવીને ઉંધાડું રાખવું અને એક જોશ આવેને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી આવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને સેવ ખીલી પાણી સુકાય અને સેવ ચરીને પોચી થઇ હોય તો ઉતારવુ. પણ જો સેવ જરા કઠણ જેવી લાગે તો ઉપરથી ફરતું ગરમ પાણી એક બે વખત છાટી સેવ બરાબર પોચી મજાહની ચાસવાળી થાયને ઉતારવી અને એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી, એ સેવ મજાહની થાય છે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઇ જાય છે માટે બનતાં સુધી જુની પણ સોજી સેવ લેવી, તે સેવ મજાહની ખીલે છે અને મોકરી રહે છે. વધારે મીઠી સેવ પસંદ નહી હોય તો ખાંડ એક શેર લેવી, તેમજ ઘી પણ ગમે તો અડધો શેરજ નાખવું.

સેવ, ગાંઠીયા તથા ફાફડા ગાંઠીયા.

સેવ તથા ફાફડા ગાંઠીયા તળવા માટે ચુલા ઉપર મુકેલી કઢાઇ જરા પણ હીલવી જોઇયે નહી. કારણ એ બેઉ ચીજ તળવા માટે તેની મેળવણીને ઝારાની ઉપર મુકીને પછી તેને ભાર મુકીને હથેલી વડે ઘસ્વી જોઇયે છે. માટે કઢાઇ જરાખી હીલે તો પછી કઢાઇની અંદરનાં તેલમાં ભડકું લાગી જવાનો સંભવ રહે છે. તેટલા માટે તેમ થાય નહી તેની પ્રથમથીજ ઘણી સંભાળ રાખવા માટે થોડી ચીકટ માટીને થાપી શકાય તેવી પાણીથી મજાહની કઠણ જેવી કરીને

ઘરના વપરાતા સાધારણ પણ મોટા ચુલાની આસપાસની ફરતી કીનારીની ઉપર એ માટી મુકીને મજાહની સફાઇથી ફરતી ત્રણેક આંગળ જેટલી ઉંચી પાળ જેવું થાપવું. પછી સેવ તળવા માટે લોઢાંની સોજી મોટી કઢાઇને ઉજાળી જુછી તદન કોરડી કરીને ચુલાની અંદર બળતું થાય તેટલી જગ્યા હેઠે રહે તેમ રાખ• પછી કઢાઇને પેલી માટીની થાપેલી પાળની ઉપર બરાબર ચપ્પ બેસતી વળગાવીને તૈયાર કરી રાખવું. પણ એ મુજબ ચુલો થાય તેટલાં બીજા વપરાતા ચુલાની ઉપર બીજી સોજી કોરડી કઢાઇને મુકી હેઠે મધ્યમ બળતું રાખી તદન સોજું ચોખ્ખું મીઠું તેલ સાત• શેર જેટલું અંદર રેડવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી પુરતો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે કઢાઇને ઉતારીને ચુલાથી છેટે મુકી એક ખાટાં લીંબુનો રસ તેલમાં પહેલે થોડો નીચવવો, તેથી તેલ કકડશે, તે નરમ પડેને પાછું બીજું નીચવી એ રીતે આખું લીંબુ નીચવવું, તેથી તેલ ફાટીને તેની બોરડુપર બધો ફરતો મેલ એકઠો થઇ તદન નીતરૂં તેલ થાયને આંધરાંની મોટી ચમચાથી તેલમાં મેલ ભેળાય નહી તેમ બધો કાઢી નાખવો. ઉપલી રીતે ચુલો તથા તેલ તૈયાર થાય તેટલાં બીજાં માણસે દલીને ચાળેલા ચણાનો બારીક સોજો આટો તોળીને એક શેર લઇ તેને કલઇ ભરેલા ખુનચા અથવા કથરોટમાં નાખી તેમાં વાટેલું નીમક અડધો તોળો ભેળીને ઘણો નહી પણ સેજ કઠણ જેવો ગુંદયા વગર એમજ અમથો આટો બાંધવો. તે પછી પેલી કઢાઈ ગોઠવીને તૈયાર કીધેલા ચુલામાં થોડા સળગાવેલા કોલસા મુકી સાથે થોડાં બળતાં લાકડાં પણ મેલીને પેલાં કકડાવીને સાફ કીધેલાં તેલને એ કઢાઇમાં રેડવું અને સેવ પાડવા માટે જરા પાસે પાસે અને ઘણાં બારીક આંધરાંનો લાકડાંના હાથા સાથનો લોઢાંનો મોટો ઝારો આવે છે અને એ હાથાની સામી બોરડુ ઉપર બે નાના લોઢાંના આંકડા જરા છેટે છેટે જડેલા રહે છે તેવા એક ઝારાને ઉજાળી ધોઈ જુછી તદનજ કોરડો કરીને ચુલા ઉપર મુકેલી કઢાઇમાં રેડેલું તેલ પાછું કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે આએ સેવ બનાવવાના ઝારાના હાથાને ડાબા હાથમાં પકડવો અને તેની સાથે જડેલા પેલા બે આંકડાને કઢાઇની કીનારીની ઉપર હીલે નહી તેમ સરખો સામી બોરડુપર ટેકાવીને પછી પેલા સેવ માટે બાંધેલા આટામાંથી એક

મેાટાં મેાસંબી જેટલેા લઇ તેને ઝારાની ઉપર મુકીને જમણા હાથની હથેલીવડે ખુબ ભાર મુકીને એ આટાને જોરથી ઘસવેા. જેમ કરતાં આટાની બધી સેવ થઇને કઢાઇમાં પડશે. તે પછી ઝારાને ત્યાંથી ખસેડવેા અને તેનાં બેઉ પડ જરા ભીનાં કપડાંથી લુછી નાખવાં, તેથી તેના બધા છેડ ખુલ્લા રહેશે. કઢાઇમાંની સેવનું હેઠેનું પડ ફીકા પીળા રંગનું તળાયને સેવ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બીજા આંકડા વગરના મેાટા સાધારણ ઝારાથી ફેરવવી અને બીજું પડ એવુંજ તળાયને ઝારાવડે બધી સેવને કાઢી લઇ તેની અંદરનું તેલ નીગરાવા માટે સેજ વાર કઢાઇની ઉપર ઝારાને જરા ઉંચેા ધરી રાખ્યા પછી મેાટાં ફ્લૅટડીશ અથવા કલઇવાળા ખુનચામાં સેવને મુકી બાકીના બધા આટાની સેવ એમજ બનાવવી.

સાધારણ ગાંઠીયા બનાવવા માટે ઉપર મુજબના તેાળેલા એક શેર ચણાના આટામાં કકડેલું તેલ ત્રણ તેાળા જેટલું ભેળા સેકીને વાટેલેા સૈાજી પાપડખાર તથા વાટેલું નીમક દરેક અડધા તેાળાને જરા ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને એ પાણીને આટામાં મેળવી ઘટે તેા બીજું ઠંડું પાણી લેતાં જઇ બને તેટલાં જોરથી ખુબ તરેહ ગુંદી ગુંદીને માહે ચુંટેલેા અજમેા તથા બેાખરાં કીધેલાં કાળાં મરી દરેક અડધેા તેાળેા ભેળીને ઘણેાજ કઠણ આટેા બાંધી પાછેા તેને ઘણેા વખત સુધી ખુબ ગુંદી ગુંદીને પછી એ આટાના મેાટા ચાર ગેાળા કરવા અને તે બધાને દાબીને ચપટા કરી અકેકની ઉપર મેલીને પછી હથેલીથી દાબી ફેરવી ફેરવીને મેાટી રેાટલી જેવું કરીને તેનેા ગેાળ વીટેા કરી તેમાંથી મેાટાં ખાટાં લીંબુ જેટલેા એક ગેાળેા કાઢી હથેલીને જરા મીઠું તેલ લગાડી લાકડાંની કથરેાટ આવે છે તેને એક સાદડી પાંથરીને તેના ઉપર ઉલટી મેલવી અને એવી કથરેાટ નહી હેાય તેા પછી લીસાં પાટીયાંને તે હીલે નહી તેમ એક ઉંચા પાતલા ઉપર મુકી તેની ઉપર પેલા આટાના ગેાળાને મેલીને બેઉ હથેલીથી વણવેા. જેમ કરતાં પતળા ગાંઠીયા વણાઇને બેઉ બેારડુ સાદરીપર ઢગળેા થશે. એ રીતે એક જણે ગાંઠીયા વણવા અને બીજાં માણસે ઉપર મુજબ કઢાઇમાં તેલ કકડાવી તેમાં થેાડા થેાડા ગાંઠીયા નાખવા. થેાડા વારમાં ગાંઠીયા ફુલીને જાદા થશે પછી તેને મેાટા ઝારાથી તળે ઉપર કરવા

અને સફેદ હોય ત્યારેજ કાઢીને સાફ બોયાં અથવા ચાળણીમાં મુકવા, લાલ કરવા નહી. ઠંડા યયાથી ગાંઠીયા કકરા થશે.

ફાફડા ગાંઠીયા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનો ચણાનો આટો ચાળીને ભરેલો બે ટીપરી લઈ તેને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં નાખી તેમાં વાટેલું નીમક એક તોળો ભેળવું અને સેકીને વાટેલો સોડા સફેદ પાપડખાર અડધા તોળાને એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને થોડીવાર રાખ્યા પછી હેઠે કચરો ઠરીને ઉપર નીતરૂં કાચ જેવું પાણી આવશે તેને કપડાંથી ગાળીને આટામાં રેડી ચુંટેલો અજમો તથા છુંદેલાં કાળાં મરી દરેક અડધો તોળો નાખી ખુબ તરેહ ગુંદી ગુંદીને કકડાવેલાં તેલમાંથી અડધા પાશેર જેટલું તેલ માહે મેળવીને ઉપર સાધારણ ગાઠીયામાં લખ્યું છે તેમ તદન કઠણ પણ ખુબ ગુંદાયલો આટો બાંધવો. પણ આએ આટાના ગાઠીયા પાડવાનું કામ ઘણા મજબુત હાથનું છે માટે ઉપર સેવમાં લખ્યા મુજબ પ્રથમ એક કઢાઇને ચુલાની ઉપર માટીમાં બેસ્તી કરીને તૈયાર રાખવી, તેમજ તેમાં લખ્યા જેટલા મીઠાં તેલને બીજે ચુલે તેમજ કકડાવી લીંબુથી ફાડીને નીતરૂં કરી રાખવું. પણ એ ગાંઠીયા બનાવવા માટે સેવનો ઝારો ચાલશે નહી. સેવના ઝારા કરતાં જરા મોટો અને તેમજ બે આંકડા જડેલો પણ તેમાં લખ્યા મુજબનાં ઝીણાં આધરાનો નહી પણ ઝારાની લબાઇમાં ઉભા પાડેલા નહી પણ એક તસુ જેટલા લાંબા અને એક ચોખાની જાદાઇ જેટલા બધા આડા કાપ પાડેલા અને એ દરેક કાપની ફરતી બધી બોરડુ પર ૦। તસુ જેટલી પેલી ઝારાનાં પત્રાંની ખાલી જગ્યા રહે તેટલા છેટે છેટે બધા સરખા કાપ પાડેલો લાકડાંના હાથાવાળો ઝારો આવે છે તેવા એક ઝારાને સાફ કરી ધોઇ લુછીને તદન કોરડો કરવો. ત્યાર બાદ પેલા ચુલામા બેસ્તી કીધેલી કઢાઇમાં સેવમાં લખ્યા મુજબ કકડાવેલાં તેલને રેડીને હેઠે તેમજ બળતું કરવું અને તેલ પાછું બરાબર કકડે ત્યારે એ કાપવાળા ઝારાના આંકડાને કઢાઇની કીનારીની ઉપર હીલે નહી તેમ બરાબર ટેકાવીને મુકયા પછી બાંધેલા આટાનો ત્રીજો ભાગ લઈ ઝારાની ઉપર મુકી ઘણો ભાર મેલી તેલ ઉડે નહી તેમ સંભાળથી હથેલીવડે જોરથી ઘસીને બધો ઝારાની ઉપરનો આટો પુરો કરવો, જેમ કીધાથી બધા ચપટા ગાઠીયા થઇને કઢાઇમાં પડશે. તે પછી ઝારાને ઉંચકી લેવો અને

તેનાં બેઉ પડ ઉપર જરા પાણીનો હાથ ફેરવવો. તે પછી કઢાઇમાંના ગાંઠીયાનું હેઠેનું પડ ફીકા બદામી રંગનું તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બીજા આંધરાંના બાંકડા વગરના ઝારાવડે ગાંઠીયાને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને ગાંઠીયાને ઝારાની ઉપર કાઢી અંદરનું તેલ નીગાળીને દીશ યા ખુમચામાં ગાંઠીયા મુકીને બાકી રહેલા આટાના બે ભાગના એમજ ગાંઠીયા બનાવવા. એ ગાંઠીયા ઘણા મજાહના થાય છે અને બીસ્કીટના ચપટ બુચના ચોરસમાં થોડા દીવસ સુધી મજાહનાં સોજા રહે છે. તેલમાં બનાવેલા એ સેવ ગાંઠીયા બધું ઘણું મજાહનું લાગે છે. પણ મરજી પડે તો ઉપલીજ રીતે પણ તેલને બદલે ઘીમાં તળવું.

સેવ ઘઉંનાં દુધ જેવી રાંધેલી

સોજી પણ જુની સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર પોણો ને નવટાંક, સોજું ઘી શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦॥, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥॥ તથા જાયફળ તોળો ૦॥.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી પોઇ લુછીને કોરડી કરવી દરાખને સાફ કરીને ધોવી. પછી કલઇ ભરેલા પાઠીયામાં ઘીને ચુલે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામ નાખી આંધરંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને તુર્તજ બધી કાઢી લઇને દરાખ નાખી તે તળાયને ઉતારી પાડીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં સેવ ઓસાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઓસાવેલી રાંધવા માટે ચુલે કકડતા પાણીમાં નાખવી, પણ તેમાં લખેલા વખત કરતાં જરા વધુ વખત ચુલે રાખ્યા પછી સેવ બણી નરમ થાય ત્યારે ઓસાવવી અને પાણી નીકળી જાય ત્યારે પેલાં બદામ તળેલાં ઘીની અંદર એ સેવ તથા ખાંડ ભેળી ચુપ ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને સેવ કઠણ થાયને માહે ગોલાબ ભળીને જરાવારે ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળીને સેવ કાઢવી.

સેવ ઘઉંનાં દુધની.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કુરડઇ છાપેલી છે તેમાંજ લખેલી રીતે પણ નીમક તથા ફટકી નાખ્યા વગર અમથાંજ ઘઉંનાં દુધને કઠણ રાંધવું. અને એમાં લખેલેા છે તેજ જાતનેા પણ આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેવ ચેાખાના આટાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની ચાળણી-વાળેા સાંચેા લેવેા અને તેમાંથી આગ્મે રાંધેલાં દુધની સેવ પાડી તેને સુપડાંની ઉપર ઝીલીને પછી તડકે સુકવવી. પણ આગ્મે સેવ તળીને પછી રંધાશે નહીં, તેમજ એને નરમ થતાં પણ ઘણેા વખ્ત લાગશે, તેટલા માટે એ સુકવેલી સેવને કકડતાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવી અને સેવ જ્યારે નરમ થાય ત્યારે ચાળણીમાં એાસાવી કાઢવી. તે પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેવ દુધનાં રાંધેલી તથા સેવ રાંધેલી છે તેમાં એાસાવીને સેવ રાંધવા છાપેલું છે તે બેમાંની એક રીતે આગ્મે ઘઉંના દુધની એાસાવેલી સેવ રાંધવી.

સેવ ચાસ પાયલી.

સેાજી ઝીણી સેવ તથા સેાજી ખાંડ દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ા થી ૦ાા, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦ા, એળચીના દાણા તેાળેા ૦ાા, જાયફળ તેાળેા ૦ા, ઘણેાં સેાજે ગેાલાબ નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૯.

સેવને ચુંટીને સેાજી કરવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છેાલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇ લુછીને કેારડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધેાવી. પેાણેા શેર ખાંડને કલઇવાળી તપેલીમાં ગેાલાબમાં પીગળાવીને ચુલે મુકી ધાડેા શીરેા થાયને ગરમ રાખ્વા માટે ગરમ ભેભટપર મુકવેા. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીને ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે અંદર બદામ નાખી આંધરાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને માહેથી જલદી કાઢી લઇ તપેલીને પાછી ચુલે મુકી પાછું ઘી કકડેને દરાખ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને કાઢી લીધા પછી માહે સેવ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ધેરી લાલ તળાયને જો સેવ નવી હેાય તેા ત્રણ પાશેર અને જુની હેાય તેા સાડાત્રણ પાશેર ઠંડું

પાણી રેડી બાકી રહેલી બે પાશેર ખાંડ ભેળી ઢાંકણું ઢાંકીને બળતે રાખવું અને સેવ સીજીને પાણી સુકાવા આવે ત્યારે સેવ ભાગે યા હેઠે લાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચ કરીને પાણી તદન સુકાવા દેવું. ત્યાર પછી પેલા તૈયાર રાખેલા શીરાને સેવની ઉપર ફરતો રેડી ચમચથી મેળવીને પુરતા અંગારે ઉંધાડું ગખવું અને સેવ ભાગે નહી તેમ અવારનવાર સંભાળથી ચમચ ફેરવી શીરો સુકાઇને મજાહનો ચાસ આવેને એળચી જાયફળ ભેળી ઉતારી સેવને કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. વૅનીલાની સેવ કરવી હોય તો સેવને ચાસ આપ્યા પછી એક નાનો ચમચો (દેજર્ટ સ્પુન) વૅનીલા સાથે એટલોજ સોજો ગેાલાબ ભેળીને સેવની ઉપર ફરતો છાંટવો. કેસર્યા સેવ કરવી હોય તો તેમાં વૅનીલા નાખવું નહી પણ પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર સોજી ખરી કેસરને આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ કેસરને સેકી વાટીને પછી શીરાને ભેભટ મુકવા લખેલું છે તેમ મુકતી વેળા માહે એ કેસરને બગાબર મેળવવી. માવો નાખેલી સેવ વધારે સરસ થાય છે માટે ગમે તો અડધો શેર તાજા માલા માવાનો ભુકો કરી શીરાને સેવની ઉપર નામતી વેળા પેહલે તેમાં એ માવો ભેળીને પછી શીગને સેવની ઉપર રેડવો.

સેવ ચોખાના આટાની.

રંગુનનો હલવો નામના તદન સફેદ ચોખા આવે છે તેન ચુંટી સોજા ધોઇને બોયામાં નાખવા અને બધું પાણી નીકળી જાયને નુછાને તડકે ધોતાં સફેદ કપડાંની ઉપર પાંથરીને સુકવા પછી તદન કોરડા સુકા થાયને દલાવી ચાળીને એ આટો અડધો રતલ લેવો. અને સેજખી બોઇ નહી પણ તદનજ નવું મોટું પાકટ એક નાળીએરને ખમણી તેમાં અડધો શેર કકડતું પાણી રેડી સારીકાની ચોળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડને ઉતારી આટાને કલઇ ભરેલા ખુનચા યા ફલૅતદીશમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એ દુધ બધું બરાબર ભેળી ખુબ મસળીને પોચો આટો બાંધવો. કારણ કઠણ આટાની સેવ પડતી નથી, એને માટે પોચો આટો જોઇયે છે. તે પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં કુરડઇ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો

સાંગો જેને સેવગો પણ કહે છે તે લેવા પણ તેને માટે સાત આંધરાંનો નળો લેવા લખેલું છે પણ તેને બદલે આએ સેવ બનાવવા માટે ઝીણાં અને વાઇંચ જેટલાં છુટાં છુટાં આંધરાંની ચાળણી વાળો નળો લેવો. પછી એક કલઇ ભરેલો મોટો પાટીયો પાણીથી અડધો ભરી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ કકડીને અંદર ઉછળે ત્યારે એ બાંધેલા આટાનાં ઘણાં નાનાં સપરચન જેટલા ગોળા કરી તેને હથેલીથી દાબીને લાંબાં મુઠીયાં વાળીને તપેલીમાંનાં પાણીમાં મુકી ઢાંકણુ ઢાકી હેઠે મોટું બળતું રાખવું અને લગભગ અડધો કલાક થાયને બળતું ધીમું રાખી આંધરાંની ચમચથી એક મુઠીયું કાઢીને સાંચાના નળામાં મુકી કુરડઇમાં લખ્યા પ્રમાણે દાબવું, તેથી એ મુઠીયંની સેવ થઇને નળામાંથી હેઠે પડશે તેને મોટી રકાબીમા ઝીણી એજ રીત અકેક મુઠીયાને ગરમ ગરમ કાઢી સેવ પાડી બધી એકઠી થાયને ટેસ્ટ મુજબ સોજી ખાંડ ભેળીને ગરમ ગરમ ખાવી. ગમે તો એ બાફેલાં ત્રણ ત્રણ મુઠીયાંને પાણીમાંથી કાઢી ભાંજીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા યા બીજું કોઇ પણ ઍસૅન્સ ભેળા મસળીને પાછા મુઠીયાં વાળીને તેની સેવ પાડી ખાંડ ભેળીને ખાવી. વધારે સારી સેવ કરવી હોય તો સોજાં તાજાં ભેંસનાં બે શેર દુધને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉંચાકું મુકવુ અને તેમાં બરાબર એક કકરો પડેને સોજી ખાંડ ૦। રતલ માહે ભેળીને ઘુંટયા કરી બે પાશેરની ઉપર દુધ બળે ત્યારે ઉતારવું અને નવી બદામની નવટાંક બીજને છોલી છુંદીને તે તથા છુ દેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળીને અડધો તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા ચાર ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ એ બાળેલાં દુધમાં મેળવીને મોટાં દીશમાં રેડી ઉપર મુજબ મુઠીયાંને બાફીને તેની સેવ એ દીશમાંનાં બાળેલાં દુધમાં પાડી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સેવને મેળવીને ખાવી. નળો ઘણાજ બારીક અને પાશે પાશે આંધરાંવાળી ચાળણીનો લેવા નહી, તેમાથી સેવ બરાબર પડતી નથી માટે ઉપર લખ્યા મુજબના છેડની ચાળણીનો લેવો

સેવ તળેલી.

સોજી બારીક જુની સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સોજું ઘી શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ શેર ૦।, કીસ મીસ દરાખ નવટાંક,

એળચીના દાણા તોળો ૦ા, જાયફળ તોળો ૦।, ઘણા સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

એળચી તથા જાયફળને છુંદવું. સેવને ચુંટવી. આગ્મે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી ફોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી દરાખને સાફ કરીને ધોવી. ખાંડનો જરા ટાઇટ શીરો કરી ગરમ રાખવા માટે તપેલીને ઉની ભેભટ ઉપર રાખવી પછી એક કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને તુર્તજ માહેથી સ્લાઇસ કાઢી લઇ પાછી તપેલીને ચુલે મેલી અંદર દરાખ નાખી ફેરવ્યા કરી બરાબર તળાયને ઉતારીને કાઢી લીધા પછી તપેલી પાછી ચુલે મેલી માહે સેવ નાખી ધીમું બળતુ રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બધી એક સરખી ફીકી લાલ તળાય ત્યારે અંદર શીરાને ફરતો રેડ ને ચમચથી સેવમાં મેળવવો અને જરાવારે સેવ ટાઇટ થાય તે બધો સામાન મેળીને ઉતારવી, સુકી કરવી નહી. પાણીને બદલે બધા ગોલાબમાં શીરો બનાવેલી સેવ વધારે સારી થશે.

સેવ દુધમાં રાંધેલી.

સોજી ઝીણી જુની સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજુ ઘી શેર ૦ા, નવી બદામની બીજ શેર ૦।, કીસમીસ અથવા કરંટ દરાખ નવટાંક, એળચી તોળો ૦ા।, જાયફળ તોળો ૦ા, સોજુ તાજું દુધ શેર ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૬.

બદામને છોલીને આડા ત્રણ ત્રણ કટકા અથવા બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. સેવને ચુંટવી. ખાંડમાં કચરો હોય તે કાઢીને સોજી કરવી. એક કલઇવાળી તપેલીમાં દુધને ગાળીને ચુલે મેલી માહે બરાબર એક કઢરો પડેને તેમાં ખાંડ મેળવી બીજો એક ઉકરો આવેને ઉતારવું. ત્યાર બાદ એક તદન કલઇવાળા પાટીયામાં ઘીને ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામ નાખી ફીકી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને અંદરથી આંધરાંની ચમચે કાઢી લઇ તપેલીને પાછી ચુલે મુકી દરાખને ફીકી

લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી સેવ નાખી ધીમે બળતે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવી અને ફીકી લાલ તળાયને તપેલીમાં પાંથરીને તેની ઉપર કકડાવેલું દુધ રેડવું અને એક કકરો પડેને ઢાંકણ ઢાંકી હેઠે થેાડા અને ઢાંકણપર વધારે ઇંગાર મુકી દુધ સુકાવા આવે ત્યારે માહે ચમચનેા ડાંડા ફેરવવેા અને બધું દુધ સુકાયને ગેાલાબ ભળા તે બળેને એળચી જાયફળ ભભરાવી ચમચના ડાંડાથીજ મેળવીને ઉતારી સેવને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી.

એ સેવને તળીને રાંધવી નહી હેાય તેા આએ વીવીધ વાંનીમાં સેવ એાસાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેવને ઓસાવવી. ઉપર મુજબ દુધને ખાંડ સાથે કકડાવવું. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં બધાં ધીમાં બદામ દરાખને તળીને કાઢી લેવી અને બીજી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઓસાવેલી સેવને પાંથરીને તેની ઉપર કકડાવેલું ધી નાખી દુધ રેડીને ઉપલીજ રીતે એ સેવને તૈયાર કરવી. એ બેઉ રીતથી રાંધેલી સેવ મજાહની થાય છે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઈ જાય છે માટે જુની પણ સેાજી સેવ લેવી.

સેવનેા જર્દા.

મુસલમાન લેાકેા સેવમાં કેસર નાખીને પકાવે છે તેને તેએા સેવનેા જર્દા કહે છે. તે રીતે સેવ રાંધવી હેાય તેા એક શેર સેાજી ઝીણી જુની સેવને ચુંટીને સેાજી કરવી. સેાજી ખરી કેસર પાંચ વાલ એટલે બેઆની જેટલાં વજનની લેવી અને તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને ખુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે સેકીને વાટવી. નવી બદામની બીજ, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા સેાજી ચારેાળી એ દરેક ચીજ નવટાંક લેવી અને આએ ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણુંને છેાલી ચારેાળીને આખીજ રાખી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપી એ બધાંને તથા નવટાંક કીસમીસ દરાખને પણ સાફ કરી તેને પણ ધેાવી. ત્યાર બાદ પેાણેા શેર સેાજાં ધીને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં સેવને બદામી રંગની અથવા ફીકી લાલ એ બેમાંની ગમે તે એક રીતે તળવી અને બીજા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક શેરની ઉપર બીજું અડધેા પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને તેમાં બરાબર કકરેા પડેને માહે સેાજી ખાંડ એક શેર

નાખી તેમાં કેસરને બરાબર મેળવીને પછી બધો મેવો નાખી બધું ચમચથી મેળવવું અને બીજો એક જોશ આપેને તેમાં તળેલી સેવ બધાં ઘી સાથેજ અંદર નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું, પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને બધું પાણી સુકાય પછી સેવને દાબી જોવી અને બરાબર નરમ થઈ નહી હોય તો એક બે વખત ગરમ પાણી માહે જરા મેળવવું અને બરાબર ચઢીને પાણી સુકાય ત્યારે ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ૭ ચમચા (ડૅજર્ટ સ્પુન) ભરીને ઉપરથી ફરતો રેડી જરાવાર ઢાંગારે ઉંઘાડું મુકી ગોલાબ સુકાયને ઉપરથી છુંદેલી એલચી તથા જાયફળ દરેક અડધો તોળો ભભરાવી ઉતારીને તે ભેળવું.

સેવ પાપડી.

સોજી ઝીણી જુની સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું ઘી શેર ૦।, નવી બદામની બીજ તોળા ૫, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૩, એળચી તોળો ૦॥ ને વાલ ૫, જાયફળ તોળો ૦। ને વાલ ૫, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. સેવને ચુંટવી. ખાંડનો ચાસણીનો શીરો કરી ભેભટપર ગરમ રાખવો. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીને ધીમે બળતે કકડાવી પહેલે બદામની સ્લાઇસને ફીક્કા બદામી રંગની તળીને ઉતારી પાડી આંધરાંની ચમચથી પુર્તે કાઢી લઇ પાછી તપેલીને ચુલે મુકી માહે દરાખ નાખી તે ફીકી લાલ તળાયને કાઢી લઇ સેવ નાખી ચમચથી ફેરવતાં જઇને બધી સેવને માહે ભાંગ્યા કરવી. પણ ૦। ઇંચ જેટલા કટકા થાય તેમજ ભાંજવી. છેક ભુકો કરવો નહી અને બધી ફીકી લાલ તળાયને શીરો ભેળીને બધો આટો ભભરાવીને નાખી માહે બરાબર મેળવીને ફેરવ ફેરવ કરી એ મેળવણીની બોરદુપરથી શીરાનો જરા પમરાત રહે તેટલી સેજ ઢીળી મેળવણી થાય ત્યારે ગોલાબ ભેળવો અને તે બળીને પાછી એટલીજ ઢીળી મેળવણી થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન ભેળી કલઇ ભરેલા ઘી લગાડેલા

ખુનચાની વચમાં બધું કાઢી એ ઢગળાને ચમચથી દાબી દાબીને પછી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળાયાંથી થોકી થોકીને સરખું લગભગ એક ઇંચ જેટલું જાડું થાપવું. પછી પાપડી બંધાઇને તદન કઠણ થાયને ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. પાણીને બદલે ગોલાબમાં શીરો બનાવેલી વધારે સારી થાય છે. કેસર્યાં કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે પાંચ વાલ એટલે બેઆનીભાર સોજી ખરી કેસરને સેકી વાટીને બે ચમચી ગોલાબમાં મેળવી શીરામાં ભેળીને પછી શીરાને ભેભટપર રાખવો. કદાચ સેવ પાપડી વધુ વાર ચુલે રહેતાં ભુકા જેવી થઇ જાય તો તેમાં ગોલાબ અથવા પાણી ભેળી પોચું કરીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને કઠણ જેવું થાયને ઉપર મુજબ ઘી લગાડેલા ખુનચામાં થાપી બંધાયને કાપ મુકીને કટકા કાઢવા. એ સેવ પાપડી ભાગે તેવી કઠણ થશે નહી પણ મજાહની ચીવટ હલવા જેવી થશે.

સેવ પાપડી માવાની.

ઉપર સેવ પાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યું છે તેટલોજ બધો સામાન લેવો પણ તેમાં આટો લખેલો છે તે લેવો નહી અને તેને બદલે સોજો તાજો મોલો માવો અડધો શેર લેવો. પછી એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરી બદામ દરાખને તળીને કાઢ્યા પછી ઉપર પ્રમાણેજ સેવને ભાંજતાં જઇને મજાહની લાલ તળાને ઉતારી વધારે લાલ થાય નહી માટે તપેલીને તુર્તંજ ઠંડાં પાણીથી ભરેલા ખુનચામાં મુકી દેવી. ત્યાર બાદ એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો શીરો બનાવવા મુકવો અને જરા પતળો જેવો શીરો થાયને માવાને ભાંજી ભુકો કરીને શીરામાં બગમેર મેળવીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરામાં માવો બરાબર ભેળાય અને શીરો ચાસવાળો થાયને તળેલી સેવ તેમાંના ઘી સાથેજ માહે નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને પછી ઉપર સેવ પાપડીમાં લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર થાયને તેમજ ખુનચામાં કાઢીને તેજ રીતે એક ઇંચ જાડી થાપી તદન ઠંડી કઠણ થાયને ઉપર મુજબ પણ ત્રણ ઇંચ જેટલા મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. એ પાપડી કેસર્યાં કરવી

હોય તો સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબની સેકીને વાટેલી પાંચ વાલ કેસરને પહેલે શીરામાં ભેળીને પછી તેમાં માવો મેળવવો.

સેવ બનાવવાની રોત.

મીલનો પહેલા નંબરનો તાજો સોજો ઘઉંનો પોણા રતલ રવા સાથે મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો ૦ા રતલ ભેળીને ચાળવો અને અડધો તોળો નીમકને અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને આટા સાથના રવામાં ભેળી ખપતું ખપતું ઠંડું પાણી નાખી કઠણ જેવો બાંધી પંદરેક મીનીટ ખુબ ગુંદીને ઉપર કપડું ઢાંકી ચાર કલાક રાખવું. તે પછી એના ચાર ભાગ કરી તેમાંથી એકને બેઉ હાથનાં બધાં આંગળાંથી ખેંચી જરા લાંબો કરીને તોડી નાખી પાછો જોડીને એકઠો કરી એ રીતે પચીસેક મીનીટ ખેંચી તોડીને પાછો એકઠો કરતાં રહેવું. જેમ કરતાં આટો કેળવાઇને મજાહનો સેવ વણાય તેવો ચીકાસ પકડશે. તે પછી બાકી રહેલા આટાના ત્રણ ભાગને પણ એજ રીતે કેળવવો. ત્યાર બાદ સેવ વણવા માટે આસરે દોઢ ગજ જેટલું લાંબુ અને આઠેક ઇંચ જેટલું પોહોળું પાટીયું આવે છે અને તે પાટીયાંની પોહળાઇ જેટલાજ તેની ઉપર જરા છેટે છેટે બધા છાલકા આડા કાપ પાડેલા હોય છે અને એ પાટીયાંની પછવાડે એટલુંજ પોહોળું પણ લંબાઇમાં એના કરતાં અડધું લાંબુ બીજું પાટીયું આવે છે તે પાટીયાંને લાંબાં પાટીયાંની સાથે વચમાંથી મીજાગરાંવડે જડી લીધેલું હોય છે. પણ સેવ વણવા માટે એ પાટીયાંને બને તેટલી ઉંચી જગ્યા ઉપર મુકીને વણે તો તેથી સેવ વણતાં જે તાર નીકળે છે તે તણાઇને લાંબા ઉતરે છે, તેટલા માટે તેવા તાર વણવા સારૂં આસરે દોઢ બે વાર સુધી લાંબી એક ટેબલ અથવા એવુંજ બીજું કાંઇ ઉંચે મુકીને પછી તેની ઉપર સેવ વણવાનું પાટીયું પડી જાય નહી તેમ ઠેરવીને પછી પેલાં જડેલાં પાટીયાને ઉંધાડા તેના ટેકાથી ગોઠવીને મુકયા પછી સેવ વણનાર માણસને બેસવા માટે પાટી-યાંની આગળ જગ્યા ખાલી રાખવી. એ રીતે મુકવાથી એ પાટીયું જરા ઢળતુ થશે. તે પછી સેવ વણાય તેના તાર નાખવા માટે સોજી નવી છટીયાંની સાદડીને બની શકે તેટલી એટલે આસરે દોઢએક વારને છેટે પાટીયાંની સામી બોરડપર દુરથી પાંથરવી. કારણ જેમ દુર

થશે તેમ સેવના તાર ખેંચાઇને પતળા થશે. તે પછી બેઉ હાથની હથેલીને તેમજ પાટીયાંને સેજ ઘી ચોપડીને પેલા બાંધેલો આટો નાનાં સપરચન જેટલો લઇ બેઉ હથેલીથી પેલાં પાટીયાંના કાપ પાડેલા ભાગની ઉપર સેવ વણવા માડવી અને સેવના તાર પાટીયાંની બેઉ બોરદુપર હેઠે ઉતરે તેને બે માણસ હોય તો તેમ નહી તો પછી એકજ માણસે સંભાળથી બેઉ તારને સાથેજ સોટી નેતરના છેડાથી ઝીળીને બને તેમ હાંખે હાથે સાદરીની ઉપર બધા તારને આડા તીરા આકેકની ઉપર નાખી એજ રીતે ઘી લગાડીને બધા આટાની સેવ વણવી. તે પછી સેવનો ઢગળો થઇ જાય નહી તેમ સંભાળથી સાદરીના ચારે છેડાને બે માણસોએ સરખા ઉંચકીને સુકવા માટે પુરતાં તડકાંમાં મુકવી. પછી સેવ બરાબર સુકાયને ભાગે નહી તેમ બધી સરખી કાઢીને ભરી મુકવી. મુસલમાન લોક બનાવે છે તે રીતે સેવ કરવી હોય તો ઉપર મુજબનો બધો ઝીણો રવોજ એક રતલ લેવો અને ઉપર લખેલી રીતે નીમકનું પાણી ભેળીને ઠંડાં પાણીથી બાંધી લગભગ પોણો કલાક સુધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી થાળીમાં મેલી આટાની સપાટીની ઉપર આંગળી ભોકીને છુંસ છુટા જરા ખાડા પાડી તેમાં ઠંડું પાણી છાંટીને કપડું ઢાંકી ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી પાછો મસળીને ઉપલીજ રીતે ખેંચી આટાને તોડીને પાછો જોડી બરાબર કેળવીને ઉપર મુજબજ એ આટાની સેવ વણવા માડી ઉપર લખ્યા કરતાં પણ ચટાઇને વધારે દુર પાંથરીને તેની ઉપર સેવને નાખવી, તેથી એ સેવ ઘણીજ બારીક થશે. એ લોક રંગીન સેવ પણ બનાવે છે તેવી કરવી હોય તો આટાને કેળવીને ચાર ભાગ કરી તેમાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો સફેદ જુદો કાઢવો અને બાકીના ચોથા ભાગમાંથી ત્રણ ભાગ કરી ઝીણું પાદડાંની મેથીની ભાજીને ધોઇ છુંદીને તેનો રસ કાઢી આટાના એક ભાગમાં ઘટે તેટલો ભેળીને તેને લીલા રંગનો કરવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ આટો ઘેરા ગોલાબી રંગનો થાય તેટલો બીજા એક ભાગ આટામાં મેળવવો અને જરા કેસરને સેકી બારીક વાટી જરા પાણીમાં ભેળીને એ આટાના ત્રીજા ભાગમાં મેળવીને પીળા રંગનો કરવો. પછી પેલા બધા સફેદ આટાના ત્રણ ગોળા કરીને તેમાંના એકની સેવ વણીને સાદરીપર નાખ્યા પછી ત્રણ રંગના આટામાંથી એક જાતનો લઇને તેની

સેવ વણી એ સાદરીપરની સેવની ઉપર નાખીને પછી પાછી એક ભાગ આટાની સફેદ સેવ વણીને તેની ઉપર નાખી બીજા રંગીન આટાના એક ભાગની સેવને વણીને તેની ઉપર નાખ્યા બાદ બાકી રહેલા એક ભાગ સફેદ આટાની સેવ વણીને છેલ્લા રંગીન રહેલા આટાને એમજ વણીને ઉપર નાખ્યા પછી એ બધી સેવ એકઠીજ સુકવવી.

સેવરી ફાઉલ.

મજાઉનું ફરએ હાફફાઉલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦/, આદુ તોલો ૦।, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, વેલાવી સૉસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો (ડૅજ઼ર્ટ સ્પુન) ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ફુદનાનાં પાદડાં; સૅલરી; પાર્સ્લી ધોઇ કોરકું કરીને બારીક કાપેલું તથા મસાલો ગરમ એ દરેક ચીજ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, તાજાં ઇડાં ૪.

બે ઇડાંને, કઠણ બાફી છોલીને ઉભા ચાર કટકા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે હાફફાઉલને સમારી કટકા કાપીને સોજુ દેવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી મરઘીના કટકા, નીમક તથા એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે મેલી ઘટે તો ઢાંકણુપર બીજું પાણી આપ્યા કરવું અને મરઘી નરમ થાયને બધો બારીક કાપેલો સામાન નાખી ચમચથી મેળવવું. મરઘી ચરી તદન અટવાઇ જઇને હાડકાં છુટાં પડી જાય તેટલી બધી નરમ થાય અને અંદર અડધા પાશેર જેટલી ગ્રેવી રહે ત્યારે ઉતારી ગ્રેવીમાંથી મરઘીને કાઢીને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને ચામડાં સુધાંજ બધું માસ છુટું પાડવું. ત્યાર બાદ બાકીનાં બે ઇડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની હોહવીને ગ્રેવીમાં રેડી સૉસ, લીંબુનો રસ તથા ગરમ મસાલો મેળવીને પછી એમાં મરઘીનું બધું માસ મેળવું અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇડીશમાં એમાંથી અડધું મુકી તેની ઉપર ગોઠવીને ઇડાંના કટકા મેલીને પછી બાકી રહેલી મરઘીની અડધી મેળવણી સફાઇથી ઉપર પાંથરીને

પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં યા ચુલા ઉપર લાલ ભુંજવું. ગમે તો લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું.

સેવરી રાઇસ.

સોજા ઝીણા જીરાસાલ ચોખાને બાફીને ઓસાવી બધું પાણી બરાબર નીકળી ગયા પછી એ ચાવલ તોળેલા આંઉંસ ૬ એટલે તોળા ૧૫, સોજી નરી ગોસ્તની ઝીણી બોટી ખારી પકાવેલી રતલ ૦I, એ ખારી પકાવેલી બોટીની ગ્રેવી પાશેર ૧, સોજું ઘી તોળા ૨II, સોજું વેલાતી પનીર જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું તોળો ૧II, સોજો વેલાતી સૉસ નાના ચમચા ૨, બાફેલાં તાજાં ઇડાં ૩, છુંદેલાં મરી તથા નીમક ટેસ્ટ મુજબ.

બોટીને ખીમા જેવી બારીક છુંદવી. ગોસ્તની ગ્રેવીમાં સૉસ ભેળવો. ઇડાંને છોલી ઉભા બબ્બે કટકા કાપવા. ઘીને બરાબર કકડાવવું. પછી ચાવલમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી ટેસ્ટ લાગે તેટલું નીમક તથા મરી માહે ભેળવુ અને એ બધું કીનારી સુધી સમાય તેટલાં એક ઉંડાં નાનાં દીશમાં બધું ભરી તેમાં ગાળે ગાળે ઇડાંના કટકા નાખીને મુકીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તદુર અથવા ચુલા ઉપર ભુંજવા મુકવું અને ઉપરથી જગ લાલ થાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું, ઠંડું સારૂં લાગશે નહી.

સેવ રાંધેલી.

સોજી જુની ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજું ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૦III, નવી બદામની બીજ શેર ૦I, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦II, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. સેવને ચુંટવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા અથવા ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી પછી મોટી કઢાઇ અથવા કલઇવાળા પાટીયામાં ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની

ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની થાયને તુર્ત ઉતારી પાડીને કાઢી લઇ પાછું ચુલે મુકી ધી કકડેને દરાખ નાખી લાલ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ આગ્મે વીવીધ વાંનીમા સેવ ઓસાવવી છાપેલી છે તે રીતે સેવને બાફી ઓસાવીને બધું પાણી નીકળી જાયને કુચેા થાય નહી તેમ સંભાળથી બીજા કલઇ ભરેલા પાટીયામાં અડધી સેવને પાંથરીને મુકીને તેની ઉપર અડધી ખાંડ ભભરાવી અડધું ધી રેડીને તેની ઉપર બાકીની અડધી સેવ, ખાંડ તથા ધી નાખીને પછી ફૂરતેા ગેાલાબ રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર જરા રાખ પાથરીને તેની ઉપર જરા વધારે ઇંગાર મેલી હેઠે ચુલામાં થેાડા ઇંગાર રાખવા અને સેવ સુકી જેવી થાયને એળચી જાયફળ ભભરાવી ગમે તેા ઉપર બીજો જરા ગેાલાબ છાંટી ચમચનેા ડાંડેા ફેરવીને ઉતારી સેવને કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવા અને ગમે તેા ચમચનેા ડાંડેા ફેરવતી વખતેજ સેવમાં ભેળવી. એ સેવ અડધેા શેર વા તેથી પણુ થેાડી રાંધવી હેાય તેા સેવનાં બે પડ કરવાં નહી પણુ ઉપર મુજબ પણુ જરા નાની તપેલીમાં એકજ પડ મુકીને પકાવવી. ઉપલી રીતે ખાંડ નાખીને સેવ રાંધવાને બદલે ત્રણુ ચમચા ગેાલાબં વધારે લઇ તેમાં ખાંડનેા ઘણેા ઘાડેા શીરેા કરી સેવની ઉપર એ રેઢીને પકાવવી. એ સેવ સફેદ થાય છે માટે લાલ રંગની કરવી હેાય તેા સેવને એાસાળ્યા પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનેા છાપેલેા છે તે રંગ સેવ લાલ રંગની થાય તેટલેા ખપતેા ખપતેા સેવમાં ભેળવેા પણુ તેમ ભેળતાં સેવ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખીને પછી ઉપર મુજબ પકાવવી. અને શીરેા નાખવાનેા હેાય તેા પછી સેવમાં નહી પણુ શીરેા ઘેરા લાલ રંગનેા થાય તેટલેા રંગ તેમાં ભેળીને પછી ઉપર મુજબ એ શીરેા રેડવેા. પણુ સેવની હેઠે પેાપડેા થવા દેવેા નહી. કારણુ તેમ થવાથી રંગને લીધે સેવ સેજ કડવી લાગશે. કેસર્યાં સેવ બનાવવી હેાય તેા પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર સેાજી ખરી કેસરને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી સેવમાં છાપેલું છે તે મુજબ કેસરને સેકી વાટીને છાંટવા માટે ગેાલાબ હેાય તેા તેમાં અને શીરેા કીધેલેા હેાય તેા તેમાં કેસર ભેળીને સેવમાં નાખવેા. પણુ કેસર નાખી હેાય તેા તેમાં બાળેલી ખાંડનેા રંગ નાખવેા નહી. સેવને તળીને રાંધવી હેાય તેા બદામ દરાખને ઉપર મુજબ પણુ પાટીયામાંજ તળીને કાઢી

લીધા પછી તેમાં કાચી સેવ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની, ફીકી લાલ અથવા ઘણી ઘેરી લાલ જેવી ગમે તેવી તળવી અને સેવ નવી હોય તો ઠંડું પાણી પોણો શેર અને જુની હોય તો સાડા ત્રણ પાશેર પાણી રેડી પેહલે બળતાં ઉપર ઉઘાડું રાખવું અને અંદર કકરો પડેને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અગારનવાર ઉંઘાડીને સેવ ભાગે નહી તેમ ચમચ ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહી. પણ સેવ જુની હોય અને પાણી સુકાય તોય ચરી હોય નહી તો પછી ઉપરથી ગરમ પાણી થોડું છાંટવું અને બધું પાણી સુકાઇ સેવ ચરે અને સુકી થાયને ગોલાબ મેળી જરાવાર ધંગારે રાખીને ઉતારી ઉપર ફરતું એળચી જાયફળ ભભરાવી ચમચથી મેળવીને સેવને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સેવને ઘણી ઘેરી લાલ તળવાને બદલે બદામી રંગની તળાયને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી રેડી એ પાણી ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું થાય તેટલો બાળેલી ખાંડનો રંગ મેળી કકરો પડે પછી ઢાંકવું અને જરાવારે ઉંઘાડીને અંદર પોણો શેર ખાંડ મેળીને ઉપર મુજબ પકાવવી. રંગને લીધે આમે સેવ લાલ તળીયા વગર એમજ મજાહની લાલ થાય છે.

સોદા વૉટર.

ઘણોજ સોજો સોદાબાઇકાર્બ તોળા ૨, તારતરીક અથવા સાઇટ્રીક ઍસીડ તોળો ૧॥.

કકડાવી ગાળીને ઠંડું કીધેલું પાણી લઇ બે બાટલીઓ એ પાણીથી ભરીને એકમાં સોદા અને બીજીમાં ઉપર લખેલી બેમાંની એક ઍસીડ નાખી પીગળાવીને બંધ કરવું અને પીવું હોય ત્યારે એ દરેક અકેક વાઇનગ્લાસ ભરી એક તંબલરમાં સાથેજ નાખવું અને ફીણ આવેને પીવું.

સૉસ અનેનાસનો.

અનેનાસના મુરબ્બાનો શીરો આડધો શેર ભરીને લેવો અને કલઇ ભરેલી નાની તપેલામાં નામી તેમાં પાશેર ખાંડ મેળી ચુલે પાંચ મીનીટ મુકીને ઉતારવું. એ સૉસ પુડીંગ અનેનાસનું છાપેલું છે તેની ઉપર રેડવો.

સૉસ આમલીનો.

ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો બાટલી ૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦।, આદુ તોળા ૨।, સોજા ગેાવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં લાલ મરચાં; આખાં કાળાં મરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦।।।, લસણ તોળો ૦।।, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરીને ઘણાંજ બારીક છુંદવાં. આમલીને હલકા સરકાથી સોજી ધોઇ મોટાં કોડીનાં બેાલમાં સોજા સરકા સાથે ત્રણ ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એવીજ કલઇવાળી ચાળણી યા બેાયાંમાંથી છાંડી કાઢવું અને આદુ લસણને છોલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી હલકા સરકાથી ધોઈ આમલી ભળેલા સોજા સરકામાંથી જરા નાખીને તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસીને આમલી સાથે છાંડેલા સરકાની તપેલીમાં એ બધું તથા નીમક, મરી બરાબર મેળવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકી એક કકરો પડને ઉતારી ઠંડો થાયને બાટલીમાં ભરીને પૅક કરવો. કોઇ પણ પકવાંનમાં વેલાતી સૉસને બદળે એ નાખવો.

સૉસ ઇડાંનો.

ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧।।, ચોખાનો આટો તોળો ૦।।, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, સોજો સરકો નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખું જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇડું ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરના પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. જીરાંને ચુંટીને બેાખરૂં કરવું. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડાહરૂં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આટામાં જરા જરા કરી દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદના પાડીને ઘણાજ બારીક ભુકો કાપી કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ ભળી તે લાલ થાયને પેલો આટો હેઠે ઠરી ગયો હશે તેને પાછો બરાબર

મેળવી તપેલીમાં રેડી છીરૂં તથા નીમક નાખી ધીમી આંચે રાખી અંદર અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને બે ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી ઠંડું થવા દેવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની કોહવી આમલી સાથના સરકામાં ભેળા માહે કોથમીર મરચાં મેળવીને સૉસવાળી તપેલીમાં બરાબર બધું ચમચથી ભેળાને ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માડેને તુર્ત ઉતારી તપેલીના કાંથાને બેઉ હાથે ઉંચકીને અંદરનો સૉસ હલાવીને કાઢવો. આએ સૉસ ખીચડી અથવા ચાવલ સાથે ખાવા જેવો થશે. પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો પાણી એક પાશેરજ લેવું, તેમજ તેમાં આમલી પણ એક તોળોજ લેવી. એ સૉસ સારો થાય છે. મીઠો સૉસ કરવો હોય તો માહે એક ચમચી ખાંડ નાખવી.

સૉસ ઉસ્ટર.

Shallot બારીક કીપેલી તોળા ૫, Essence of Anchovy તથા Walnut Ketchup દરેક (ટેબલસ્પુન) વચલા ચમચા ૩, Soy વચલા ચમચા ૨, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો પાઇંટ ૧, કાગમરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦।.

કોરડી સાફ બાટલીમાં શૅલૉટ નાખીને તેમા સરકો રેડીને પછી બુકીનો બધો સામાન માહે નાખી ચપટ બુચ મારીને પંદર દીવસ ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું, જે દરમ્યાન દીવસમાં બે વખત બાટલીને હલાવવી. ત્યાર બાદ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધું કાઢીને ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી સૉસ તદન ઠંડો થાયને કપડાંથી ગાળીને અડધી પાઇંટ પ્રવાહી સમાય તેટલી સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવો।

બીજી રીતે એ સૉસ બનાવવા માટે Indian Soy પાઇંટ ૧, Shallots રતલ ૦।, છુંદેલાં કાળાં મરી તોળા ૨॥, કાગમરી; છોલેલું લસણ; બોખરાં કીપેલાં લવંગ તથા બારીક છુંદેલી જાવંત્રી દરેક તોળો ૧।, નીમક તોળો ૧, વેલાતી સરકો બાટલી ૨.

ઉપલા બધા સામાનને લપેટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધીને પંદર દીવસ રાખવુ જે અરસામાં દીવસમાં

એકવાર બરણીને હલાવવી. પછી સોળમે દાહાડે બરણીમાંથી બધું તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કાઢીને ચુલે બળતાં ઉપર વીસ મીનીટ મલીને ઉતારવું અને જરા જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને સૉસ ઠંડો થાયને ઉપર મુજબ ભરવો.

સૉસ ઍલબની.

અ રતલ સોજી ખાંડને અડધા પાશેર પાણીમાં પીગળાવી કલઈવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેનો ટાઇટ શીરો કરવો અને આજે વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગનાં બાર ટીપાં એ શીરામાં બરાબર મેળવી ઠંડો થાયને પુડીંગ ઍલબની આજે ચોપડીમાં છાપેલું છે તે બનાવીને તેની ઉપર એ સૉસ રેડવો.

સૉસ કરચલાંનો.

કાદવમાં રહેતાં નહી પણ દરીયાના ખડકમાંનાં સોજાં મોટાં કરચલાં લેવાં અને તેને બાફી કોટળાંમાંથી માસ કાઢી તેના કટકા કરી આજે વીવીધ વાંનીમાં સૉસ કોળમી; અંબાર અથવા સાંધનો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈ એ ત્રણ જાતની માછલીને બદલે આજે બાફેલાં કરચલાંના કટકાનો તેજ પ્રમાણે સૉસ બનાવવો. પણ કરચલાં બાફેલાં હોવાથી જલદી ચરશે માટે તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં પાણી જરા ઓછું નાખીને પકાવવું.

સૉસ કલેજીનો.

આજે વીવીધ વાંનીમાં કલેજી બારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક કુમળી નાની કલેજી એક પાશેર જેટલી એવી સાથે બારી પકાવવી. પણ એના વઘારમાં ખોબરું કીપેલું જીરું ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવું. અને સૉસ બનાવવાની એક કલાક આગમચ નાના ચાર ચમચા ભરી જબદ સરકાને કુંડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં ચીચોરા કાઢેલી દોઢ તોળો આમલીના કટકા કરીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લઈ ફુંછો ફેંકી દેવો. પછી કોથમીરની ત્રણ ઝુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ત્રણથી ચારને ધોઈ કોરડું કરી એ બેઉને બારીક કાપવું અને તાજાં ત્રણ ઇંડાંને એક સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરીને એ બધાંને

આમલીનાં ડોહરાંમાં સારીકાની મેળવીને પછી કલેજીવાળા તપેલીમાં ફરવું રેડી તપેલીને બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડી હલાવીને ચુલાપર ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડીને તપેલીને પાછી એમજ પકડીને હલાવવી. આમલી નાખ્યાથી સૉસ મજાહનો થાય છે પણ તે પસંદ નહી હોય તો અમથો સરકોજ નાના પાંચ ચમચા લેવો, તેમજ સરકો તથા આમલી બેઉ ખપતું હોય નહી તો પછી એ બેઉને બદલે લીંબુનો રસ નાખીને સૉસ બનાવવો. પણ લીંબુનો ખટાસ વધારે હોય છે માટે તે નાના ચાર ચમચાજ નાખવો. મીઠો સૉસ કરવો હોય તો ઘડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સૉસ ખીચડી સાથે ખાવાનો થશે પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો ઉપલીજ રીતે સૉસ બનાવવો પણ એમાં ઉપર લખ્યા કરતાં ખટાસ એક ભાગ ઓછો કરી બે ભાગ લેવો અને કલેજીમાં ગ્રેવી પણ અડધોજ પાશેર રાખવી. ઘડાંને બદલે આટો નાખીને સૉસ બનાવવો હોય તો રોટલી સાથે ખાવાના સૉસ માટે દોઢ તોળો અને ખીચડી સાથે ખાવાના સૉસ માટે એક તોળો સોજો ચોખાનો આટો લઇ ઉપર લખ્યા મુજબ આમલી સાથના સરકામાં યા અમથા સરકામાં અથવા લીંબુનો રસ એ ત્રણમાંનું જે લીધું હોય તેમાં આટાને બરાબર મેળવી જો ઘટ થાય તો કલેજીમાંની જરા ગ્રેવીને એમાં ભેળી પતળું કરીને પછી કલેજીમાં મેળવી ચુલે મુકી હેઠે આટો ઠરી જાય નહી માટે અંદર જરા ચમચ ફેરવવી અને કકરો પડેને ઉતારવું આએ રીતે બનાવેલા સૉસમાં આટો નાખેલો બીલકુલ પરખાતો નથી પણ જાણે ઘડાં નાખીને બનાવેલો હોય તેવોજ મજાહનો સૉસ થાય છે. જો સૉસ વધારે જલદ કરવો હોય તો ઉપર સરકો લેવા લખેલું છે તેમાં એક ચમચો સરકો ઓછો લઇ તેને બદલે ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લેકવૅલનો વેલાતી સરકો એક ચમચો માહે ઉમેરવો.

સૉસ કાલુનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં તળેલાં કાલુ છાપેલાં છે તેવાં સોજા કાલુ બે દજન લઇને તેજ રીતે બાફીને પછી આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોલમી, તાજા સુમલા અથવા તાજા લેવટા બારા

છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ બધાંને બદલે એ કાલુને પ્યારાં પકાવવાં. પછી આએજ ચોપડીમાં સૉસ કલેજીનો છાપેલો તેમાં લખ્યા મુજબનો તેટલોજ બીજો સામાન લઇ કલેજીને બદલે એ કાલુનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ કૂબેજ.

દાંડો તથા જાડાં પાંદડાં કાઢી નાખ્યા પછીની રહેલી કૅબેજ તથા કાંદા દરેક શેર ૦ll, ઘી શેર ૦l, આદુ તોળો ૦ll, લસણ તોળો ૦l, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટ સ્પુન) ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું નાળીયેર ૦ll, તાજાં ઇડાં ૩.

નાળીયેરને ખમણી તેનું અડધો પાશેર દુધ કાઢવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કૅબેજને બારીક સેવ જેવી કાપી નરમ બાફીને ધોયાંમાં ઓસાવવી અને મરજી પડે તો કાપેલી કૅબેજને બાફ્યા વગરજ સોજી ધોઇ નીચવીને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લેવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવાં કાપી ઘીવાળી તપેલીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં બાફેલી યા તળેલી કૅબેજ, નીમક તથા નાળીયેરનું દુધ બધું બરાબર મેળવીને ઇંગારે રાખી અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવવી અને ઘીપર આવે ત્યારે ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાંથી ખુબ દોહવી માહે સરકો તથા ખાંડ ભેળીને તપેલીમાં બરાબર મેળવી કકરો પડવા માડેને તુર્તજ ઉતારવું. ગમે તો સરકાને બદલે લીંબુનો રસ નાના ચાર ચમચા લેવો. ઉપર લખ્યા કરતાં સરકો દોઢ ચમચો ઓછો લઇ તેને બદલો ક્રોસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો એટલોજ માહે નાખ્યાથી સૉસ જલદ થશે.

સૉસ કેરીનો.

સોજી શાખા વગરની કાચી કેરીની બધી છાલ બરાબર છોલીને નકી ગરની કાપેલી ચીપ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧ll, આદુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦l, નીમક તોળા ૪, સોજાં સુકાં ગોવાનાં અથવા બીજાં લાલ રંગનાં સુકાં મરચાં નવટાંક, સોજો ભેળ વગરનો સરકો બાટલી ૧ll, લીંબુનો ગાળેલો રસ બાટલી ૦ll.

તદન સાફ પાતા ઉપર કેરીની ચીપને ઘણી બારીક પીસવી. આદુ લસણને છોલી એને તથા મરચાને જરા સરકામાં જુદું જુદુ ઘણું બારીક પીસવું. પછી એ બધાં સાથે ખાંડ, નીમક, લીંબુનો રસ તથા સરકો બધું બરાબર ભેળી એકરસ કરીને સોજી કોડીની બરણીમાં ભરી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી પંદર દીવસ તડકે મુકવું પણ રાત્રે ત્યાંથી ઉંચકી લઇ કપડું કાઢી નાખીને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું. પણ એટલા દીવસ રોજ બરણીમાંના સૉસને હલાવવો. તે પછી ફુરતીનની નેટનાં ચોવડાં કપડાંમાં સૉસ નાખી ભચડીને બધો બરાબર ગાળી લઈ પાઇંટ કરતાં જરા નાની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવો. વાપરતી વખત બાટલીને બરાબર હલાવીને સૉસ કાઢવો. એ સૉસ સારો લાગે છે.

સૉસ કોકમનો.

સોજી નવી કોકમ તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૧, સોજા સુકાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં લાલ મરચાં શેર ૦ાા, લવંગ રતલ ૦ા, તજ તોળા ૫, આખાં કાળાં મરી તથા સોજું સુકું લસણ દરેક તોળા ૪, નીમક તોળા ૨ાા, એળચી તોળા ૨, જાયફળ ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪.

બે તોળા લવંગ, એક તોળો તજ તથા જાયફળ એ ત્રણેને ઘણુંજ બારીક છુંદી કપડાંથી ચાળી જાદું રહે તેને એમજ પાછું છુંદી ચાળીને જુદું રાખવું. પછી એક તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન નાખી સરકો રેડીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાકુ મુંકવું અને બે જોશ આવેને ઉતારી ઉપર બારીક કપડું બાંધી ઠુંડું થાયને એમાં પેલાં છુંદેલાં એળચી, લવંગ તથા જાયફળને છેલ્લે ભેળી ખુબ ચોળી ચોળીને પછી ખાદીનાં સોજાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધો સૉસ ગાળી લઇ બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ. સૉસ વધારે તીખો જોઇયે તો થોડાં મરચાં વધારે લેવાં. એ સૉસ વેલાતી સૉસને જરા મળતો થાય છે.

સૉસ કોળમી, અંબાર અથવા સાંધનો.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોળમી; સમારેલી અંબાર અથવા બાફેલી સાંધના કઠકા એ ત્રણમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ

૦।।, કાંદા પાશેર ૧।।, ઘી શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૪, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, સેજ ખોખરૂં કીવેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણુની ઝુટી કળી ૭, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમી હોય તો તેની અંદર કાળી દોરા જેવી નેસ હોય છે તે કાઢી આટો લગાડી સોજી ધોઇને પછી થોડું નીમક લગાડીને વીસ મીનીટ રાખવી અને અંબાર હોય તો તેને જરા ઓછું નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખવી. ગમે તો પહેલે નીમક લગાડીને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી ઉપલીજ રીતે ધોવી. સાંધ હોય તો છરાથી તેનાં પાંખ પુછડાં ભાંજી કાઢી થોડું નીમક લગાડીને બાફવા મુકવી. સાંધ બફાશે ત્યારે કોટળાનો રંગ લાલ થશે. પછી કાઢીને તેનાં કોટળાં ભાંજી માસ કાઢી તેના મોટી કોળમી જેટલા કટકા કાપીને. તે અડધો રતલ લેવા. ઉપર મુજબ એ ત્રણમાંની જે એક ચીજ હોય તે તૈયાર થાય તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. લસણુને છોલીને ભુકા જેવું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળાયને માહે લસણુ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારી પાડવું અને ઉપલી ત્રણમાંની જે એક ચીજ હોય તેને નીમક લગાડયાને બરાબર વખત થયો હોય તો પછી ધોઇને તપેલીમાં નાખી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા જીરૂં નાખી ચમચથી બરાબર મેળવવું અને કોળમી ઘણી મોટી હોય તો તેને માટે અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડવું પણ તેટલાંમાંબી ચરે નહી તો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયા કરવું પણ નાની કોળમી અથવા સાંધમાં તો દોઢ પાશેર પાણી રેડવું અને અંબાર તો જલદી ચરે છે માટે તેમાં તો એકજ પાશેર પાણી નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખી ચરેને ખીચડી સાથે ખાવાનો સૉસ કરવા માટે પોણો પાશેર અને રોટલી સાથે ખાવાના માટે અડધા પાશેર જેટલો માહે રસ રાખીને ઉતારવું. પછી ખાતી વેળા ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો મેળવી કોથમીર મરચાં ભેળીને એને તપેલીમાં ફેરવું રેડી બળતે ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે

કે તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બેઉ હાથે કાંઠામાંથી પકડીને હલાવવી. કારણ કકરેા પડયાથી સૉસ ફાટી જાય છે. મીઠેા સૉસ કરવેા હેાય તેા ઇંડાં સાથે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ પણ મેળવવી. ગમે તેા સરકાને બદલે લીંબુનેા રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવા.

સૉસ કેાળમી ટામેાટાંનેા.

કેાટલાં કાઢીને સમારેલી તાજી કેાલમી; સેજ પીળાસપર ચઢેલાં ખાટાં ટામેાટાં તથા મેાટા કાંદા દરેક રતલ ૦॥, ઘી શેર ૦I, કેાથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૩, તાજાં ઇંડાં ૪, જલદ સરકેા નાના ચમચા ૩, લસણ તેાળેા ૧, ખાંડ ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, ખેાખરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

કેાળમીમાં દેારા જેવી કાળી નેસ આવે છે તે કાઢી નાખી પુરતું નીમક લગાડીને વીસ મીનીટ રાખ્યા પછી આટેા લગાડીને સેાજી ધેાવી અથ । પેહેલે એમ ધેાઇને પછી નીમક લગાડીને રાખવી. લસણને છેાલીને બારીક ભુકેા કાપવેા. કેાથમીર મરચાંને ધેાઇ કેારડું કરીને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છેાલી ઘુંદનાં પાડીને બારીક ભુકેા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં કાંદાને લાલ તળી માહે કેાળમી, જીરૂ, લસણ તથા એક તેાળેા નીમક નાખી ચમચે મેળવી કેાળમી મેાટી હેાય તેા બે પાશેર અને નાની હેાય તેા દેાઢ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું, પણ એટલાં પાણીથી કેાળમી ચરે નહી તેા ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડવું અને બરાબર નરમ થાય અને ઘીપર આવેને ઉતારવું ત્યાર બાદ ટામેાટાંને સેાજાં ધેાઇ બે કટકા કાપી બીજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધા પાશેર પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ટામેાટાં નરમ થઇને ગળી જાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી કલઇવાળી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી યા બેાયાંમાંથી બધા રસને કાડીનાં મેાટાં બેાલ યા કલઇવાળી તપેલીમાં બધું છાંડી લઇ ઘુંછેા ફેંકી દેવેા અને રસને ઠંડેા થવા દેવેા. તે પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવી માહે સરકેા તથા ખાંડ મેળવીને પછી કેાથમીર મરચાં ભેળી છેલ્લે ટામેાટાંનેા રસ રેડી બધું એકરસ કરીને કાેળમીવાળી તપેલીમાં નાખને ચમચથી મેળવીને

ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે વગર ચોભવે તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને કાંઠામાંથી બેઉ હાથે પકડીને હલાવવી. વધારે ખાટો જલદ સૉસ કરવો હોય તો ત્રણ ચમચા સરકામાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેચાતી સરકો એક ચમચો ભેળાને લેવો. એ સૉસ મજાહનો લાગે છે.

સૉસ કોળમીને ભુંજેલો.

સમારેલી ઘણી મોટી કોળમી ૧૫, કાંદા શેર ૧।।, ઘી શેર ૦।।, નીમક તોળો ૧।।, તાજાં ઇંડાં ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૮, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, જલદ સરકો પાઇંટ ૦।।, ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમીની અંદર કાળો દોરો હોય છે તે કાઢી નાખી ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઇને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સવા તોળો નીમક સાથે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી તેપર પાણી આપીને ધીમી આંચે નરમ બાફવી. ચાર ઇડાંને બાફી છોલીને ઉભા બબ્બે કટકા કાપવા. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપવુ. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપી બધો ઘીમાં બદામી રંગના તળવા. ત્યાર બાદ બાકી રહેલાં ચાર ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરીને તેમાં સરકો મેળવી બાકીનું ૦। તોળો નીમક તથા બધો સામાન બરાબર ભેળાને એક દીશમાં ભરી ઇડાંની ચાર સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે દીશમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર સરખી પાંથરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજવો અથવા કલઇ ભરેલી લંગડીમાં ભરીને તેમાંજ લખેલી રીતે ચુલા ઉપર ભુંજવો. બીજી રીતે એ સૉસ બનાવવો હોય તો બધા સામાનને ઉપર મુજબજ તૈયાર કરવો, પણ પાંચ ઇડાંને બાફી છોલીને બબ્બે કટકા કાપવા અને બાકીનાં ત્રણ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં સરકાને બરાબર મેળવીને એમાંજ તળેલા કાંદા, કોથમીર, મરચાં ભેળી દીશ યા લંગડીમાં એ મેળવણીમાંથી અડધીને હેઠે મુકીને બાફેલાં ઇડાંમાંથી અડધાં મેલી વચમાં કોળમીનું પડ પાંથરીને તેની ઉપર બાકી રહેલી અડધી મેળવણીને પાંથરી તેપર બાકી રહેલાં બાફેલાં ઇડાં મેલી ઉપર લખેલાં આઠ ઇડાં ઉપરાંત બીજાં તાજાં ચાર ઇડાં

લઇ તેને ભાંજી સફેદીને કડણુ કઢ ચઢાવી ઉપર સફાઇથી તેને પાંથરીને પછી તેની અંદર સરખે અંતરે એ ચાર દાળ મુકીને ઉપર મુજબ એ સૉસને ભુંજવો. વધારે ખાટો જલદ સૉસ કરવો હોય તો સરકો લખેલો છે તે ત્રણ ચમચા ઓછો લઇ તેને બદલે એટલોજ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો બધા સરકામાં ભળીને લેવો.

સૉસ કોળમીનો ભુંજેલો ૨ જો.

સમારેલી મોટી તાજી કોળમી કુડી ૧, મોટા કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, નીમક તોળો ૧॥, તાજાં ઇડાં ૧૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૮ થી ૧૦, લસણુની ફુટી કળી ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, જલદ સરકો પઇંટ ૦॥.

ઉપર કોળમીના ભુંજેલા પહેલા સૉસમાં લખ્યું છે તે મુજબ કોળમીને બાફવી. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. લસણુને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલીને દાબી ખમણુવાની ખમણીથી ખમણી નીચવીને પાણી કાઢી નાખીને ઘીમાં રીકો લાલ તળી માહે લસણુ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોઉવી પતળાં કરી તેમાં સરકો, કોથમીર તથા મરચાં મેળવીને પછી ઘી સાથેજ તળેલા કાંદા નાખી બીજો બધો સામાન તથા કોળમી બધું ઇડાંવાળા મેળવણામાં ભેળી એકરસ કરવું અને કલઇ ભરેલી બંગડી અથવા વાટીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ સૉસને ભુંજવો. ઉપર પહેલા ભુંજેલા સૉસમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો એમાં પણુ વેલાતી સરકો ભેળવો.

સૉસ કાંટા કાઢેલી માછલીનો.

એક રતલનાં વજનનો મજાહનો મોટો તાજો એક છમણો અથવા મોટી માગન માછલીનાં ડોકાં કાપી કાઢીને તે અથવા મોટી ડોકાં કાપી કાઢેલી બોઇ અથવા કુમળી રાંમસની વચમાંના ભાગની ત્રણુ ઇંચ જાડી કટકીઓ કાપી એ બધી માછલીમાંથી જે એકનો સૉસ બનાવવો તેને ચ્યાએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારીને તે એક રતલ

લેવું અને તેને ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોયા પછી તદનજ કલાઇ ભરેલા પાટીયામાં મુકી તે ડુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક તથા અડધો પાશેર એટલે નાના ૭ ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભરી સોજો સરકો રેડી તપેલીને કાંથામાંથી ઉંચકીને હલાવી બધું પાણીમાં મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે ચુલે મુકવું. પણ ઢાંકણુ ગરમ થાય કે ઉંઘાડીને આંધરાંની ચમચથી માછલીનું પડ ફેરવી નાખવું અને અંદર કકરો પડે તે અગાઉ ઉતારી પાડવું. કારણ એ માછલીને નરમ કરવી નથી. પછી માછલીને રસ વગરજ આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ફ્લૅટડીશ યા મોટી રકાબીમાં મુકી તદન ઠંડી થાયને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી માસને ચાંમડાં સાથેજ ચમચાવડે કાંટાથી છુટું પાડીને મોટા કટકા કાઢી લેવા. અને માસની અંદર કાંઇ કાંટા રહેલા હોય તો તે સાફ હાથે બધા કાઢી નાખી માહે સેજબી કાંટો રાખવો નહી. પછી માછલી બાફેલા રસમાંથી ભરીને અડધા પાશેર જેટલો રસ એક કપમાં કાઢી લઇ બાકીનો બધો રસ ફેંકી દેવો. અને તપેલીને ઉજાળીને સાફ કરવી. તે પછી સૉસ બનાવવાની થોડી વખત અગાઉ ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા પેથી ત્રણ મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઇને બેઉને બારીક કાપવું. લસણની છુટી મોટી સાત કળીને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરાંને ચુંટીને જરા ખોખરૂં કરવું. પછી દોઢ પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી દાઢથી બે પાશેર જેટલાં ઘીને પેલી સાફ કીધેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં કાંદાને ચુલે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને લાલ તળાયને લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને જીરૂં નાખીને ઉતારી પાડી ઠંડું થવા દેવું. ત્યાર બાદ ત્રણ તાજાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં નાના પાંચ ચમચા સોજો જલદ સરકો અને ગમે તો સરકાને બદલે ખાટાં લીંબુનો રસ નાના ચાર ચમચા નામી કોથમીર, મરચાં, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા પેલો જુદો રાખેલો માછલીનો અડધો પાશેર રસ નાખી બધું સારીકાની એકરસ કરવું અને કાંદા ઠંડો થયો હોય તો તેમાં એ બરાબર મેળવી માછલીના માસના બધા કટકાને માહે પાછે પાછી મુકી તપેલીને કાંઠાંમાંથી બેઉ હાથે પકડી હલાવીને માછલીને મેળણીમાં બરાબર ભેળા પાડું ચુલે

મુજી મરજી પડે તો ઝીણાં પાકાં દસ ટામેટાંને ઉપરથી છુટાં છુટાં મેળવું અને તપેલીમાં સેજ કકરો પડવા માંડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડીને એજ રીતે તપેલીને પાછી હલાવીને પછી માછલી ભાંગે નહી તેમ સંભાળથી એ સૉસને કાઢવો. ટામેટાંના રસમાં સૉસ બનાવવો હોય તો પહેલે ઉપર મુજબ માછલીને બાફીને માસ કાઢયા પછી એમાં નાખવા માટે રસ કાઢી રાખવો નહી પણ પીળાસપર ચઢેલાં અડધા રતલ સોજાં ટાંમેટાંને પોણ બબ્બે કટકા કાપી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધો પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ધીંગારે ઉંધાડું મુકવું અને બધાં ટામેટાં તદન ગળીને નરમ થાયને ઉતારવું અને તદન કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી કલઇ ભરેલાં ઝીણાં આંધરાંનાં પોયાં અથવા ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી ઉપર લખ્યા મુજબના બધા સામાનને એમજ તૈયાર કરવો પણ એમાં લીંબુનો રસ તથા ઝીણાં ટામેટાં નાખવાં નહી અને સરકો પણ ત્રણ ચમચાજ લઇને ટામેટાંના રસમાં ઉપલીજ રીતે એ સૉસ બનાવવો.

સૉસ ખીમાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ સોજાં અડધો રતલ નલી ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમો લેવો અને તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પણ સેજ વધારે ઘી નાખીને મજાહનો ધીંપર પકાવવો. પછી ખાતી વેળા બે તાજાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં જલદ સરકો નાના ચાર ચમચા અથવા લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા બરાબર મેળવી મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખીને પછી એ બધું ખીમામાં મેળવીને ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને માહે કકરો પડવા માંડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ કકરો પડયાથી સૉસ ફાટીને છુંછા જેવો થાય છે.

સૉસ ગોળ આમલીનો.

સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, સોજો નરમ ગોળ પાશેર ૧॥, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦।, ગોવાનાં અથવા સાધારણ

સુકાં મરચાં તોળા ૨॥, આદુ તોળા ૨, હળદી રાઇ તથા નીમક દરેક તોળો ૧।, સુકું લસણ તથા જીરૂં દરેક તોળો ૧, એલચી જાયફળ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦॥, કાળાં મરી તથા તજ દરેક વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર.

કેરીનાં વાસણમાં એક પાઇંટ સરકામાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ કુચામાં બીજો જરા સરકો નાખી ચોળીને બાકી રહેલો રસ કાઢી લઇ કુચો ફેંકી દેવો. આદુ લસણને છોલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી લુછી સાફ કરી એ ત્રણુંએ સાથે એલચી, લવંગ, તજ, મરી, જાયફળ તથા જીરૂંને જરા સરકામાં ઘણું બારીક પીસવું. ગોળનો ભુકો કરી બાકી રહેલા બધા સરકામાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને તેમાંથી થોડો લઇને તેમાં રાઇને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમાં બધો પીસેલો સામાન તથા નીમક મેળવી જરા જરા કરી ગોળ સાથનો બધો સરકો તથા આમલીનું ડોહરૂં બરાબર ભેળીને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સુધે ઉંધાડું મુકવું અને અંદર બરાબર કકરો પડેને ઉતારી સૉસ તદન ઠંડો થાયને પાઇંટમાં ભરી સખત બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. વાપરતી વેળા હલાવીને પછી સૉસ કાઢવો. કોઇ પણ પકવાનમાં વેચાતી સૉસને બદલે એ સૉસ ચાલશે, તેમજ ખાણાં સાથે અસલી ખાવામાં પણ સારો લાગે છે. એક બાટલી સરકો લઇ તેમાં ટોમૅટો ઍન્ડ મોકવૅલનો ૦ા બાટલી વેચાતી સરકો ભેળવાથી સૉસ વધારે જલદ અને ખાટો થશે.

સૉસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

આગે વીવીધ વાનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલાં ગોસ્ત યા મરઘીને તેજ મુજબ જીરૂં નાખીને પકાવવું. પણ આગે વીવીધ વાનીમાં સૉસ કપીજીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા જેટલી ઘેવી સાથનું ખારૂં પકાવવું અને એ કપીજીના સૉસમાં લખેલો બીજો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ૨ જો.

સાજું નરનું કુમળું કરબે ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, નીમક તોળો ૧, આદુ તથા ચોખાનો આટો દરેક

તોળો ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો સરકો નાનો ચમચો ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૪.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇ સોજી તપેલીમાં નાખી માહે આદુ, લસણ, નીમક તથા સવાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી ઘટે તો ઢાંકણપર જરા પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત બરાબર ચરીને નરમ થાય પછી ખીચડી સાથે ખાવાના સૉસ માટે દોઢ પાશેર અને રોટલી સાથે ખાવાના સૉસ સારૂં એક પાશેર જેટલો અંદર રસ રાખીને ઉતારવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી બીજા તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળીને માહેં કોથમીર મરચાં મેળવી રસ સુધાંજ ગોસ્તને બરાબર ભેળીને ઉતારવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં આટાને સારીકાની મેળવીને પછી સરકો રેડી બરાબર એકરસ કરીને ગોસ્તવાળી તપેલીમા ફરવું રેડી તપેલીને કાંથામાંથી બેઉ હાથે ઉંચકી હલાવીને બધું અંદર બરાબર ભેળી તપેલીને ચુલે ઉંધાડી મુકવી અને કકરો પડવા માડે તેવું તુર્તંજ ઉતારી પાડી ઉપર મુજબ તપેલીને કાંથામાંથી પકડીને હલાવવી. કકરો પડયાથી સૉસ ફાટી જાય છે માટે તેમ થવા દેવું નહી. એક મજાહનાં ભરેલાં હાફ્ફ઼ેાઉલના સાફ કીધેલા કટકાનો સૉસ પણ ઉપર ગોસ્તનો બનાવવા લખ્યો છે તેમજ બનાવવો. સરકો ખવાતો હોય નહી તો તેને બદલે લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવો.

સૉસ ગોસ્તનો ભુંજેલો.

બરનું સોજું ફરબે નકી ગોસ્ત એક રતલના નાના કટકા કાપી તેમાં એક તોળો નીમક નાખીને નરમ બાફવું. પછી તાજાં ૭ ઇડાંને બાફી છોલીને અકેકના આઠ કટકા કાપવા અને આએ વીવીધ વાંનીમાં સૉસ કોળમીનો ભુંજેલો બીજો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન તૈયાર કરીને તેજ રીતે બનાવીને એ સૉસને ભુંજવો.

સૉસ ધરભનો.

તાજી ધરભના અડધા રતલ જેટલા કટકાને નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ધોઇ સોજી કરવી અને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમ'ણે પણ એ ધરભના મોટી કોળમી જેટલા કટકા કાપીને એક પાશેર જેટલી ગ્રેવી સાથે બાફી પકાવીને પછી આગ્મે ચોપડીમાં સૉસ કલેજીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ધરભનો સૉસ બનાવવો. રોટલી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવા માટે અડધો પાશેરજ ગ્રેવી રાખવી.

સૉસ ચૉકોલેટ.

સોજી ખાંડ રતલ ૦॥, ચૉકોલેટનો ભુકો રતલ ૦।, સોજું દુધ શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૪, ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને માહે આટાને બરાબર મેળવવો. પછી એક સોજી તપેલીમાં દુધમાં ખાંડ નાખી તેમાં ચૉકોલેટ ભેળીને ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટતા કરી જરાવારે દાળ સાથનો આટો નાખીને ઘુંટયાજ કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચડાવીને આગાઉથી તૈયાર રાખી માહે છેલ્લે તે મેળવવી.

સૉસ જર્દઆલુનો.

મજાહનાં સોજાં મોટાં નરમ જર્દઆલુ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦॥।, સોજું સાખા વગરનું સુકું આદુ તોળા ૩॥, સોજાં મોટાં ગોવાના સુકાં મરચાં તોળા ૨, લસણની જુદી મોટી કળી તોળો ૧।, નીમક તોળો ૦॥।, સૉસ જરા ઘટ જોઇએ તો સોજો જલદ-સરકો બાટલી ૧॥। અને સાધારણ જોઇએ તો બાટલી ૨, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આલુ તથા મરચાંને ડાચકાં સાથેજ હલકા સરકાથી સોજું ધોઇને એક બીલોરની સાફ બરણીમાં બધા સરકા સાથે ભરી ઉપર ચપટ કાચનો બુચ ઢાંકીને દોઢ દાહડો બેઉને માહે ભીનવી રાખ્યા

પછી સરકામાંથી કાઢી આલુના ઠરીયા કાઢી નાખીને તદન સાફ પાતા ઉપર થોડાં થોડાં આલુ નાખી સરકા વગર એમજ ઘણાં બારીક પીસવાં. આદુ લસણને છોલી તેને પણ એમજ બારીક પીસવું. મરચાંનાં ડીચકાં તથા બીયાં કાઢી નાખીને જુદાં ઘણાંજ બારીક પીસવાં. પછી એ બધી પીસેલી ચીજને કોડીનાં પોલશાં નાખી સોજા સરકામાંથી અડધાને એમાં બરાબર મેળવીને તદનજ કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીને એવીજ કલઈ ભરેલી તપેલીની ઉપર મેલીને તેમાં એ થોડું થોડું નાખતા જઈ સાફ હથેલી વડે ઘસીને બધું છાંડી લઈ છાંડતાં વધે તેને પાછું પીસી છાંડીને પછી છેલ્લે જરા કુચો રહે તે ફેંકી દેવો. ત્યાર બાદ બાકી રહેલા બધા જલદ સરકાને તપેલીમાંના બધા સામાનમાં બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીમક મેળીને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ઉકળે ત્યારે નહી માટે જરાવારે માહે [illegible]નો મોટો ચમચો [illegible] ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદર એક કકરો [illegible] તેને બેસાડી દઈ [illegible] બીજા ત્રણ ચાર કકરા પડે પછી [illegible]ને ઉંધાડું રાખવું અને ઉપર પીળા પેરા રંગનો મેલ આવશે તેને ચમચાથી એક તરફ બધો એકઠો કરીને કાઢી નાખ્યા બાદ ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને સૉસ તદન ઠંડો થાયને [illegible]માં ભરવો. ઉપર લખેલા સામાનનો સૉસ આસરે બે બાટલી જેટલો થાય છે. એ સૉસ ઘણો સારો લાગે છે.

સૉસ ટોમેટો.

સોજા મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૫, સોજાં મોટાં સુકાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં લાલ મરચાં શેર ૦॥, સોજો ગોળ; તજ તથા લવંગ દરેક શેર ૦।, લવંગ તોળા ૩, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો બાટલી ૧.

મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી લુછીને એ તથા તજ લવંગને ખુંદીને ભુકો કરવું. ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાઢવો. પછી ટામેટાંને ધોઈ લુછી કોરડાં કરી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એ તથા ગોળ નાખી ખુબ ભચડીને માહે બાકીના કીધેલા બધા સામાન મેળવી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ટામેટાં તદન ગળી જાયને ઉતારી માહે દેઢ બાટલી સરકો મેળવી કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી

યા ઓયાંમાંથી કલઇવાળી કરછીથી છાંડી લઇને છુંછામાં બાકીનો બધો સરકો ભેળીને પાછું એમજ છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. ત્યાર બાદ બીજી એવીજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું છાંડેલું નાખી નીમક મેળવીને ચુલે ઉંધાડું મેલી માહે એક કકરો બરાબર પડેને ઉતારી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડો થાયને સૉસને કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. વાપરતી વેળા બાટલીને હલાવીને સૉસ કાઢવો. એ સૉસ રંગ તેમજ ટેસ્ટમાં વેલાતી સૉસના જેવોજ લાગે છે.

સૉસ ટામેટા ૨ જો.

ઝીણાં પાકાં ટામોટાં રતલ ૪, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી; સોજી મરચાંની ભુકી તથા ખાંડ દરેક શેર ૦॥, નીમક તોળા ૨॥, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૨॥, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો પાઇંટ ૧.

તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક બાટલી સરકો રેડી ટામોટાંને ધોઇ લુછી છરીથી જરા કાપ પાડીને માહે નાખવાં અને ધીમી આંચે ઉધાડું મુકી સરકો તદન સુકાઇ જાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી ઉપર ટામોટાંના પહેલા સૉસમાં લખ્યા મુજબ ચાળણી યા ઓયાંમાંથી છાંડી કાઢવું. એક બાટલી સરકા સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને ડોહરું કાઢી લઇ છુંછો કાઢી નાખવો. ત્યાર બાદ બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં બધો સામાન મેળવી એકરસ કરી કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું અને ખાતી વેળા હલાવીને સૉસ કાઢવો. તીખાસ પસંદ હોય નહી તો મરચાંની ભુકી ઓછી લેવી.

સૉસ ટામેટા ૩ જો.

પાકા ઝીણા ટામોટા શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં; નીમક; આદુ તથા લસણ દરેક નવટાંક, ઘણો જલદ સરકો બાટલી ૦॥.

આદુ લસણને છોલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી લુછીને એ ત્રણેને જરા સરકામાં ઘણુંજ બારીક પીસી તદનજ કલઇ ભરેલા

તપેલીમાં નાખી એમાં જરા જરા કરી બધો સરકો બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીમક નાખવું અને ટામેટાંને ધોઇ લુછી કોરડાં કરી બબે કટકા કાપીને તે નાખી બધું એકરસ કરી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને વારંવાર કલઇ ભરેલી ચમચથી. ટામેટાને ભચડયા કરી બરાબર બે કકરા પડેને ઉતારી ઉપર ટામેટાંનાં પહેલા સૉસમાં લખ્યા મુજબની ચાળણી યા ઓયાંમાંથી બધું છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી સૉસ તદન ઠંડો થાયને એજ સૉસમાં લખ્યા મુજબ સૉસને બાટલીમાં ભરીને પૅક કરી વાપરતી વેળા બાટલી હલાવીને સૉસ કાઢવો. એ સૉસ સારો લાગે છે.

સૉસ ટોમેટો ૪ થો.

સોજાં મોટાં પાકાં પણ કઠણ ટામેટાં શેર ૨ાા, સોજો ગોળ શેર ૦ાા, આદુ નવટાંક, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં તોળા ૨ાા, લસણની છુટી કળી તોળો ૧ાા, સૅલરી તથા પાર્સલીનાં પાદડાં દરેક તોળો ૧, તજ તોળો ૦ાા, ઘણોજ જલદ સરકો પાઇંટ ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો (ડેઝર્ટસ્પુન) નાનો ચમચો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૨૦, મોટાં લીંબુ ૨.

પાંદડાં સાથે વળગેલી જરા ડાંખળી રાખીને પછી સૅલરી તથા પાર્સલીનાં પાદડાં લઇ ધોઇ લુછી કોરડા કરીને પુરતાં તડકામાં ત્રણ કલાક જરા સુકવીને પછી ઉપલે વજને દરેક એક તોળો લેવું. લીંબુનો રસ કાઢવો. આદુને છોલીને ઘણીજ બારીક પણ બદામ જેટલી મોટી સ્લાઇસ કાપવી. લસણને છોલીને તેની પણ આદુ જેવીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી. એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગને છુંદીને પોખરૂં કરવું. ટામેટાંને ધોઈ લુછીને બદામ જેટલા કટકા કાપવા. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢવો. પછી સેજબી ઓપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદનજ આખ્ખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન ભેળી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું મુકવું અને અવારનવાર માહે લાકડાંનો ચમચો ફેરવી ટામેટાં નરમ થઇને ગળી જાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધવું અને ઠંડું થાયને સાફ હાથવડે સારીકાની ચોળી કુરતીનની નેટનાં મજબુત કપડાંને ચોવડું કરી તેમાં થોડું થોડું નાખી હાથવડે

બરાબર ભચડીને બધો સૉસ ગાળી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને તદન ઠંડો થાયને પહેલા ટામેટાંના સૉસમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરીને તેમાં લખ્યા મુજબ વાપરવો. સૉસ તીખો પસંદ હોય તો મરચાં એક તોળો વધારે લેવાં. એ સૉસનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને ઉપલા સામાનનો સૉસ એક બાટલી થાય છે.

સૉસ ટોમેટો ૫ મો.

સોજો નરમ ગોળ શેર ૬, સોજા મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૪, સોજી નવી કોકમ શેર ૧, સોજાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં મરચાં શેર ૦ાા, નીમક તોળા ૪, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો પાઇંટ ૧, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરચાંને કપડાંથી લુછીને ડીચકાં કાઢી તડકે મુકીને પછી જાદાં છુંદવાં. એળચી, લવંગ તથા તજને છુંદીને ખોખરૂં કરવું. ગોળનો ભુકો કરી હઠી બાટલી સરકામાં પીગળાવીને મજબુત જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળવો. કોકમને સાફ કરી હલકા સરકાથી બરાબર ધોઇને કોડીના વાસણમાં નાખી બાકી રહેલો દોઢ બાટલી સરકો તથા વેલાતી સરકાને તેમા રેડી ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બધો સામાન નાખી ખુબ ચોળીને એકરસ કરી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને માહે બરાબર એક જોશ આવે ત્યારે તદન કલઇ ભરેલી ચમચથી દાબીને તેમાંના પરપોટા બેસાડી દઇ એજ પ્રમાણે બીજા બે ત્રણ જોશ આવે તેને એમજ દાબીને બેસાડયા પછી ઉતારવું અને તદન જાંજરાં મજબુત કપડાંથી અથવા કુરતીનની જાદી નેટને ચોવડી કરી તેમાથી એ સૉસની મેળવણીને થોડી થોડી નાખી ભચડીને કોડીનાં વાસણમાં છાંડી લઇ છુંછો રહે તે ફેંકી દેવો અને ઉપર કપડું બાંધી સૉસ તદન ઠંડો થાયને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવો. એ સૉસ ઘણો સારો લાગે છે.

સૉસ ટોમેટો ૬ થો.

સફાઇદાર છાલનાં ગોળ પાકાં મોટાં ટામેટાં શેર ૧૦, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, સોજું આદુ તોળા ૨ાા, નીમક તથા ભેળ વગરની

મરચાંની ભુકી દરેક તોળો ૧।, તજ; લવંગ તથા એળચીના દાણા ત્રણે મળીને તોળો ૦।। ને વાલ ૫ (બેઆની ભાર,) ઘણો જલદ સોલ્લે સરકો બાટલી ૧.

એળચી, લવંગ તથા તજને ઘણુંજ બારીક ફુંદવું. ટામેટાંને, સોજાં ધોઇ કપડાંથી લુછી કોરડાં કરીને ચાર ચાર કટકા કાપવા અને આદુને છોલીને ઘણીજ પતળી કાતરીઓ કાપી એ બેઉને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને કલઇવાળા ચમચથી તળે ઉપર કરવું. અને ટામેટાં તદનજ ગળી જાયને ઉતારી અંદરથી આદુ કાઢી નાખીને સારીકાની ફુંટી કલઇ ભરેલાં બેાયાંમાંથી છાંડીને પછી મજબુત કુરતીનની નેટનાં બેવડાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધો રસ કાઢી લઇ ફુંછો ફેંકી દેવો. પછી તપેલીને સોજી ધોઇને તેમાં એ રસ તથા બધો બાકી રહેલો સામાન બરાબર મેળવીને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને બધું બળીને સવા બાટલી જેટલો સૉસ રહેને ઉતારી તદન ઠંડો થાયને નાની ચાર પાંચ સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પૅક કરવું. વાપરતી વેળા હલાવીને સૉસ કાઢવો. એ સૉસ ૭ માસની પણ ઉપર રેહશે પણ વખત જતાં વધારે ટેસ્ટદાર અને ખાટો થશે.

સૉસ તાજા છમણાનો.

મોટા તાજા છમણા ૨, કાંદા શેર ૫, ઘી શેર ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૧૦, તાજાં ઇંડાં ૧૦, સોલ્લે જલદ સરકો પાઇંટ ૧, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી જાડી કટકીઓ કાપી બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. પછી કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં પાંથરીને મુકી તેમાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી તથા નવટાંક ઘી નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને માછલી ચઢીને પાણી સુકાયને ભેભટપર તપેલી રાખવી. પણ માછલી ચરતી વખત હેઠે તપેલીમાં વળગે નહી માટે અવારનવાર તપેલીને હલાવવી. તે પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી બીજી એવીજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું ઘી

નાખીને તેમાં શીકા બદામી રંગના તળવા અને કોથમીર મરચાંને ધોઇ પાતા ઉપર પીસી તેનો રસ કાઢી કુંછામાં સરકાને સારીકાની ચોળીને બાફીનો રસ કાઢી લઇ કુંછો ફેંકી દેવો. અને એ બધા રસને જાંજરાં કપડાથી ગાળવો. પછી ખડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાબવી તેમાં ગાળેલો રસ તથા ઉપસેલી ભરેલી હદી ચમચી નીમકને બરાબર મેળવીને તળેલા કાંદા સાથે ભેળા ધીમી આંચે મેલી કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને દહીના જેવું થાયને ઉતારી માછલીને કાઢીને તેની ઉપર એ મેળવણી પાથરવી.

સૉસ તાજા છમણાનો ૨ જો.

તાજો મોટો છમણો ૧, કાંદા તથા ઘી શેર ૦। થી રતલ ૦।, જીરૂં તોળો ૦।, સોજી મરચાંની ભુકી વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, તાજાં ઇંડાં ૨, મોટું નાળીયેર ૦॥, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આજ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ માછલીને સમારી જાડી કટકીઓ કાપી પુરતું નીમક લગાડીને વીસથી પચીસ મીનીટ રાખવી. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. જીરાંને ચુંટીને બોખરૂં કરવું. નાળીયેરને ખમણી સાફ પાતા ઉપર જરા પીસીને તેનું પાણી વગર એમજ નીચવીને દુધ કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં ગોલાબી રંગનો તળી તેમાં જીરૂ, મરચાંની ભુકી તથા અડધો તોળો નીમક નાખી બરાબર ભેળીને ઉતારવું અને માછલીને નીમક લગાડવાને અડાબર વખત થાયને આટો લગાડી સોજી ધોઇને તપેલીમાં ભેળી ઢાંકણું ઢાંકીને તેની ઉપર પાણી રેડી ધીમી આંચે ચુલે મુકી જરા વાર થાયને ઉંચાડીને માછલી ભાગે નહી તેમ પડ ફેરવવું અને તે પછી જરા વારે માછલી ચરે પણ કઠણ હોય ત્યારેજ ઉતારવી. પણ ચેરવામાં પાણી બુદલ નાખવું નહી. ખાતી વેળા અડધો તોળો આટામાં નાળીયેરનું દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળવી ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ ફીણવીને માહે તે ભેળા લીંબુનો રસ નાખીને છેલ્લે કોથમીર મરચાં મેળવવાં. પછી માછલીની કટકી-

એાને તપેલીમાંથી કાઢી લઇ બીજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પાથરીને સુકી માછલીની ગ્રેવી સાથે ઉપલી મેળવણીને બરાબર મેળવીને પછી માછલીની ઉપર ફરતી રેડી ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી સૅાસ કઠણ થાયને ઉતારવેા. એ સૅાસ મજાહનેા લાગે છે. એક મેાટા તાજા છમણાને સમારીને કાપીયા પછી તેનું વજન એક રતલ થાય છે.

સૅાસ તાજા છમણાનેા ૩ જો.

ઉપર સૅાસ તાજા છમણાનેા લખેલેા છે તે મુજબના એક મેાટા છમણાને સમારી કટકી કાપી નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી તેમજ ધેાવી. પછી અકેકની સાથે અથડે નહી તેમ એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં પહેલે ખાંડ, નીમક તથા સેાજી મરચાંની ભુકી દરેક ઉપસેલી ભરેલી અકેક ચમચી ભરીને મેળાને તેમાં બધી માછલીની કટકીઓને પરમેાટીને તેમાં અડધી પાઇંટ એટલે એક પાશેર ભરીને સરકેા રેડીને પછી બધી કટકીઓને અકેકની ઉપર નહી પણ સેજ છુટી છુટી મુકીને ચુલે ધીમે બળતે તપેલીને ઉંધાડી મેલવી. પણ માછલી હેઠે વળગે નહી માટે સંભાળથી ચંવાથાવડે અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડવી. અને માછલી નરમ થાય નહી પણ ચરે અને કઠણજ રહે ત્યારે સંભાળથી પડ ફેરવીને પછી અડધા પાશેર પાણીને તપેલીમાં ફરતું રેડવું અને બીજું પડ એમજ ચરેને તપેલીને ઉતારીને કેાડીના છાલકાં દીશમાં ગ્રેવી સુધાંજ બધી કટકીઓને મુકીને ઉપર કપડું બાંધી રાખવું અને તદન ઠંડું થાય ત્યારે ઢાંકણ ઢાંકવું, અને તપેલીને ધેાઇને સાફ કરી રાખવી. ચીચેારા કાહેલી અઢી તેાળા આમલીને સાફ કરી કેાડીનાં વાસણમાં સેાજી ધેાઇને તેમાં ઠંડું પાણી નાના ચાર ચમચા ભેળીને ઢાંકી રાખવું અને નરમ થાય ત્યારે ચેાળીને બધું ડેાહરૂં કાઢી લઇ છુંછા ફેંકી દઇને ઢાંકી મુકવી. પછી ખાવાની પેાણેા કલાક અગાઉ ત્રણ ઝુડી કેાથમીરનાં પાદડાંને ધેાઇને જરા જાદાં જેવાં કાપવાં અને સૅાસ તીખેા જોઇએ તેા પાંચ અને સાધારણ માટે મેાટાં બે લીલાં મરચાંને ધેાઇને બારીક કાપવા. અને તાજા ત્રણ ઇડાને મેાટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ હેાઉ-વીને તેમાં નાના બે ચમચા સરકેા, ઉપસેલી એક ચમચી નીમક તથા એટલીજ ખાંડ નાખી આમલીનું ડેાહરૂં તથા કેાથમીર

મરચાં બધું સારીકાની મેળવીને ઢાંકવું. પછી લસણની છુટી મોટી ચૌદ કળીને છોલીને તેનો ભુકો કાપવો અને અડધો શેર મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી પેલી સાફ તપેલીમાં અડધા શેર ઘીમાં બદામી રંગનો તળાને તેમાં કાપેલું લસણ તથા ચોખાનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો મેળાને ધીમે બળતે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બધું જરા લાલ થાયને અંદર ઘડાં-વાળા મેળવણી રેડી ગાંગડા થાય નહી માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવુ અને જરાવારે માછલીમાંની બધી ગ્રેવી અંદર મેળવીને તપેલીને ઉતારી માછલીની કટકીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તપેલીમાં હેઠે પાથરીને મુકી તેની ઉપર બધો રસ લાવીને તપેલીને પાછી ચુલે ઉંધાડી મુકી જરાવારે સૉસની મેળવણી ઘટ જેવી થાયને ઉતારવું. એ સૉસ ઘણો સારો થાય છે.

સૉસ તાજા બુમલાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સૉસ માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટાનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ તાજા બુમલાનો સૉસ બનાવવા માટે બુમલાને ખારા પકાવવા અને આએજ ચોપડીમાં સૉસ તાજી માછલીનો સાધારણ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવા લખેલું છે તેટલોજ સામાન લઇને એ સૉસ બનાવવો

સૉસ તાજા લેવટાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પણ આએ સૉસ માટે અડધા પાશેર જેટલીજ ગ્રેવી સાથના ખારા લેવટા રાંધવા અને આએજ ચોપડીમાં સૉસ તાજી માછલીનો સાધારણ છાપેલો છે તે મુજબ રોટલી સાથે ખાવાના સૉસનો સામાન લઇ તેમજ સૉસ બનાવી એ સૉસ રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવો.

સૉસ તાજી માછલીનો.

મોટા તાજા છમણાની અથવા રામસની કટકીઓ રતલ ૨, કાંદા શેર ૫, ઘી શેર ૧॥, ઝુંદલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો

ા, તાજાં ઇડાં ૧૫, મોટા લીલાં મરચાં ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૪, ઘણીજ જલદ સરકો પાઇંટ ા, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણા અથવા રામસ એ બેમાંની જે એક માછલીનો સૉસ કરવો હોય તેને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી સેજ જાડી કટકીઓ કાપી ઉપર લખેલાં વજનની લઇ આટો લગાડી સોજી ધોઇ નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજી ધોવી. પછી અડધો શેર ઘી તથા એક તોળો નીમકને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં માછલીને ચમચથી મેળવી ધીમી આંચે મેલી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડવું પણ તે અંદર મુદલ નાખ્યા વગર એમજ માછલીને ચેરવવી. પણ માછલી તપેલીમાં હેઠે વળગે નહી માટે જરાવારે ઉંધાડયા કરી તપેલી ઉંચકી હલાવીને માછલીને આળગી કરવી. અને ચરેને ભભટ ઉપર ગરમ રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક પીસવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં કકરો બદામી રંગનો તળીને તેમાં ઠંડુ પાણી એક શેર ભળીને ઉતારવું. પછી ઇડાંને ખાવાનાં કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં કોથમીર, મરચાં, એળચી, જાયફળ તથા ઉપસેલી ભરેલી મણુ ચમચી નીમક નાખી સરકો રેડીને બધું ખુબ તરેહ મેળવી એકરસ કરીને કાંદાની તપેલીમાં ભેળી ધીમે બળતે મુકી કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી તપેલીમાંથી માછલીને કાઢીને તેની ઉપર આએ મેળવણીને સરખી પાંથરવી. ઉપર લખેલાં વજનની માગન અથવા મોટી બોઇને સમારી બબે કટકા કાપવા અને જરા નાની હોય તો આખીજ રાખી. એ માછલીનો પણ ઉપલીજ રીતે સૉસ બનાવવો. ઘણી મોટી કોળમીનો સૉસ પણ એમજ બનાવવો પણ પાણી વગર તે ચરશે નહી માટે તેમાં તો પાણી રેડી બરાબર ચેરવીને તતરેલી રાંધવી. ઉપર લખ્યો છે તે સરકો નાના મણુ ચમચા જેટલો ઓછો લઇ તેને બદલે એટલોજ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો સરકો ઉમેર્યાથી સૉસ વધારે ખટાસવાળો થશે,

સૉસ તાજી માછલીનો ૨ જો.

મોટા તાજા છમણા યા કુમળી રામસની કટકીઓ અથવા તાજી મોટી બોઈ અથવા માગનના બબ્બે કટકા કાપેલા એ ચારમાંની જે તે એક જાતની માછલી રતલ ૧ાા, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, ચણાનો તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળો ૦ાાા, ઘણો જલદ સરકો નાના ચમચા ૯, તાજાં ઈંડાં ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર ઝુડી ૪, નીમક તથા ધોવા માટે બીજો ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

ઉપર લખેલી જે એક જાતની માછલી હોય તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કાપી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને ધોવી. તેટલાં કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલાઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં મજાહનો કકરો ફીકો લાલ તળીને ઉતારી તેમાંથી બે ભાગ જેટલો જુદો કાઢી બાઈ એક ભાગ કાંદાને ઘી સાથેજ તપેલીમાં રાખવો અને એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં નાના ત્રણ ચમચા સરકો ભેળીને પેલા ચણા તથા ચોખાના આટામાં જરા જરા ફરી બધું બરાબર મેળવી માહે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખીને કાંદાવાળી તપેલીમાં રેડી તેમાં માછલી મુકી ચમચાથી ભેળીને ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારવું. પછી ખાતી વેળા કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ બારીક કાપી ઈંડાંને મોટી સુપપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને તેમાં બાકીનો સરકો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બરાબર મેળવી કોથમીર મરચાં ભેળીને તપેલીમાં ફરતું રેડીને પછી પેલા બે ભાગ તળેલા જુદા કાઢી રાખેલા કાંદા તેની ઉપર ભભરાવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માંડે કે તુરતજ ઉતારી પાડી તપેલીને બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડીને અંદરનું હલાવવું. ઉપલીજ રીતે એટલાંજ વજનની સમારેલી મોટી તાજી કોળમીનો સૉસ બનાવવો, પણ એટલાં પાણીમાં તે ચરશે નહી માટે થોડું વધારે પાણી રેડીને બરાબર નરમ ચેરવીને પછી સૉસ બનાવવો. સૉસ મીઠો પસંદ હોય તો ઈંડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સૉસ પણો સારો થાય છે.

સૉસ તાજી માછલીનો સાધારણ.

તાજી માછલીનો સાધારણ સૉસ બનાવવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા બેવડા ખારા છાપેલા છે તેમાંની કોઇ પણ એક ચીજનો સૉસ બનાવવા માટે એ ખારૂ પકાવવાંમાં પહેલે કોથમીર મરચાં નાખવાં નહી. પણ આએ વીવીધ વાંનીમાં સૉસ કલેજીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા જેટલો રસ રોટલી સાથે યા ખીચડી સાથે ખાવાના સૉસ માટે રાખીને એને પેહલે ઉપર પ્રમાણે ખારૂં પકાવીને પછી કલેજીના સૉસમાં લખ્યા મુજબની બધી ચીજ નાખીને તેમજ એનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ દહી ટામેટાંનો.

સોજા મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૧, કાંદાં તથા પાણી વગરનું સોજું કઠણ દહી તોળેલું દરેક શેર ૦।।, ઘી શેર ૦।, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ધણા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧।।, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, કોથમીર ઝુડી ૨.

આદુ લસણને છોલવું અને કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ એ બધાંને સાથે જરા જાડું જેવું પીસવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે ટામેટાંને છોલવાં. કાંદાને છોલી ઘુંદનાં પાડીને ભુકો કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને તેમાં પીસેલો મસાલો ભેળી તેનો સોહડમ નીકળે તેટલો તળીને માહે નીમક નાખી ટામેટાં છોલતાં તેમાંથી જે રસ નીકળ્યો હોય તેની સાથેજ માહે તે નાખી ઢાંકણ ઢકીને ધીમે બળને મેલી વારંવાર ઉઘાડીને ટામેટાંને ભચડયા કરવા અને બધા ભાગોને એકરસ થાય અને ઘીપર આવે ત્યારે દહીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખી લાકડાંના ચમચાથી બરાબર ભાંજીને તપેલીમાં ફરવું રેડી ચમચથી ભેળીને ઉઘાડુ રાખવું. પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવવી અને બધું પાણી બળીને પાછું ઘીપર આવેને સરકામાં ખાંડ ભેળીને તે રેડવું અને તે બળી જઇ બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. મીઠાસ વધારે પસંદ હોય તો ખાંડ

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી લેવી. એ સૉસ, પલાવ, ખીચડી અથવા રેાટલી સાથે ખાવેા. એ સૉસ મજાહનેા થાય છે.

સૉસ દહીનેા કેાળમી અથવા તાજી માછલીનેા.

તાજા છમણા; રામસ; માગન: મેાટી ખેાઇ એ જે તે એક માછલીની કટકીએા અથવા સમારેલી કેાળમી જે એક ચીજ હેાય તે રતલ ૧, પાણી વગરનું સેાજું કડણ દહી તેાળેલું શેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, ખેાખરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કેાથમીર ઝુડી ૨, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક તથા ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધેાવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઉપર લખેલી કેાઇ પણ માછલી હેાય તેને સમારીને કટકી કાપી રામસની કટકીના બબે કટકા કાપવા. અને નાની ખેાઇને આખીજ રાખવી અને કેાળમી હેાય તેા તેને સમારીને અંદરની કાળી નેસ કાઢી નાખી એ બધાંમાંથી જે એક હેાય તેને નીમક લગાડીને અડધેા કલાક રાખ્યા પછી આટેા લગાડી ઘસડીને સેાજું ધેાવું. તેટલાં દહીને મલમલનાં કપડાંમાં નાખી પેાતળું બાંધીને પંદર મીનીટ ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢવું. કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇને બારીક કાપવું. કાંદાને છેાલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકેા કાપી કલઇ ભરેલા નાના પાટીયામાં ધીમાં રીકા લાલ તળી માહે જીરૂં, કેાથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી નાના બે ચમચા ભરી ઠંડું પાણી રેડીને ઉતારવું. પછી માછલીને નીમકમાં રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે ધેાઇને તપેલીમાં નાખી તેમાંના સામાન સાથે ચમચથી બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને ત્રણેક મીનીટ થાયને માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે ફેરવવી. કારણ તે તળીયાંમાં વળગી જાય છે. તે પછી અવારનવાર તપેલીને કાંથામાંથી પકડી ઉંચકીને હલાવવી અને ઘીપર આવેને ઉતારવું. કેાળમી હેાય તેા પાણી જરા વધારે નાખી ચેરવીને ઘીપર લાવવી. પછી પાણી કાઢી નાખેલાં દહીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે ભાંજીને બરાબર મેળવી તપેલીમાં માછલી યા કેાળમીની ઉપર પાંથરીને ઉંઘાડું મુકવું, પણ માહે કકરેા પડયા પછી જો દહી ફાટે નહી તેા પછી

જરા વધુ બખત ચુલે રાખી દહી ફાટીને છુંછો થાય તે આગમચ ઉતારવું. એ સૉસ મજાહનો થાય છે.

સૉસ દહીનો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક રતલ ગોસ્તના કટકા અથવા એક હાડ ફાડેલના કટકાને જીરૂં નાખીને એક પાશેર ઘેરી સાથનું પકાવવું. પછી સોજું કડણુ પાણી વગરનું દહી તોળાને એક શેર લઇ તેને મોટાં કોડીનાં બોલમાં લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ભાંજીને ખુબ મેળવવું અને ત્રણ તાજાં ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી સફેદીને કડણુ કરૂ ચઢાવી દહીમાં બરાબર મેળવું. પછી ત્રણ કોથમીરની ઝુડીનાં પાદડાં તથા ચાર પાંચ મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઇ નુછીને કોરડું કરી બારીક કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નવટાંક ઘીમાં સેજ તળીને પછી એમાં ઘેવી સાથનું ગોસ્ત યા મરઘી મેળવવું અને તેની ઉપર દહી ઇડાંની મેળવણી રેડી ધગધગતા ધંગાર ઉપર રાખી કકરો પડવા માટે તેવું વુર્તજ ઉતારી તપેલીને કાંથામાંથી બેઉ હાથે ઉંચકીને હલાવવી. એ સૉસ ખીચડી અથવા પલાવ સાથે સારો લાગે છે.

સૉસ પટેટા ટામોટાંનો.

સારી જાતના પટેટા તથા સોજાં મોટાં પાકાં ટામોટાં દરેક શેર ના, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ા, લસણુની છુટી મોટી કળી ૪, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇડું ૧.

પટેટાને છોલી ા ઇંચ જાડી કાતરીઓ કાપી ઠંડા પાણીમાં બીનવવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામોટાંની છાલ છોલીને બબે કટકા કાપવા. આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માંહે આદુ લસણ વઘારી પટેટાની કાતરીઓ તથા નીમક નાખી

એ પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને પરેટા જરા નરમ થાયને ટમોટાં નાખવાં અને બધું તદનજ નરમ થાય તેટલાં જો તપેલીમાંનું પાણી સુકાય તો ઢાંકણુપર પાણી આપી અંદર તે રેડયા કરવું અને બધું તદન નરમ થઇ એવી સુકાયને ઉતારીને કલઇ ભરેલી કરછીથી બરાબર ઘુંટી એકરસ કરી માહે સેજની ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી તેમાં કોથમીર, મરચાં, ખાંડ તથા સરકો મેળવીને તપેલીમાં ભેળી પાછું ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને સૉસ જરા કઠણુ જેવો થાયને ઉતારવો. ઇડાં વગર સૉસ કરવો હોય તો તપેલીને ચુલા ઉપરથી ઉતારવી નહી પણુ કોથમીર, મરચાં, સરકો તથા ખાંડ ભેળા તપેલીને ઉંઘાડી રાખી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને સૉસ કઠણુ જેવો થાયને ઉતારવો. ગમે તો એમાં સરકાને બદલે વલાતી સૉસ નાખવો. એ બેઉ સૉસ જોવામાં સારા લાગતા નથી પણુ ટેસ્ટ સારો થાય છે.

સૉસ પ્લમ પુડીંગ.

સોજું કઠણુ માખણુ તોળા ૫, બ્રૅંડી તથા મદીરા દારૂ દરેક વાઇનગ્લાસ ૧, દળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં જરા બ્રૅંડીમાં માખણુ તથા મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળા ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને બધું પીગળેને ઉતારી બાકીનો બ્રૅંડી તથા મદીરા મેળવીને પ્લમ પુડીંગની ઉપર એ સૉસ રેડવો અથવા અમથો પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૉસ પ્લમ પુડીંગ ૨ જો.

ફ્રેન્ડી વાઇનગ્લાસ ૨, સોજું દુધ . પાશેર ૦।।, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ, સોજી મેદા ખાંડ નવટાંક, અડધાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ.

કલઇ ભરેલી નાની તપેલીમાં દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ઇંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને છેલ્લે બ્રૅન્ડી મેળવીને એ સૉસ પ્લમ પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૅાસ બાફેલાં ઈંડાંનેા.

કાંદા નવટાંક, ઘી તેાળા ૨॥, આદુ તથા લસણ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, તાજાં ઇંડાં ૪, નીમક તથા બેાખરૂં કીધેલું જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કેાથમીર ઝુડી ૨, મેાટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, જલદ સરકેા નાના ચમચા ૨, વેલાતી સરકેા નાનેા ચમચેા ૧.

ત્રણ ઇંડાંને કઠણ બાફી છેાલીને ઉભા બબે કટકા કાપવા. કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છેાલીને છુંદવું. કાંદાને છેાલી છુંદના પાડીને ભુકા જેવેા કાપી કલઇવાળી નાની તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનેા તળી માહે આદુ લસણ વધ.રી કેાથમીર, મરચાં, જીરૂં તથા નીમક ભેળીને ઉતારવું. પછી બાકી રહેલાં એક ઇંડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને તેમાં સરકેા મેળવી કાંદાની તપેલીમાં ભેળીને તેમાં ગેાઠવીને ઇંડાંના કટકા મુકી પાછું ચુલે મેલવું અને કકરેા પડવા માડે તેવું તુર્ત ઉતારવું. મીઠાસ પસંદ હેાય તેા માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી. ગમે તેા સરકાને બદલે લીંબુનેા રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવેા.

સૅાસ બેાલનેા.

મેાટેા તાજા છમણા; રામસની કટકીઓ; મેાટી બેાઇના કટકા અથવા સમારેલી મેાટી ક્રેાળમી એ ચારમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૨, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૧॥, નવી બદામની બીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦।, તાજાં ઇંડાં ૨૦, મેાટાં લીલાં મરચાં ૧૨ થી ૧૫, કેાથમીર ઝુડી ૫, નીમક, સેાજી જલદ સરકેા તથા ધેાવા માટે ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

આઞે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધેાવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી ડેાકાં કાઢી નાખીને ઉપલે વજને લેવી. રામસ હેાય તેની વચમાંની કટકીઓ લેવી. ક્રેાળમી હેાય તેા તેને સમારી કેાટળાં કાઢી અંદર કાળા દેારી જેવી નેસ હેાય છે તે કાઢી નાખવી અને ચારમાંની જે એક ચીજ હેાય તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધેા કલાક રાખ્યા પછી આટેા લગાડી

ઘસ્ડીને સેાજી ધેાવી. પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં માછલીને મુકી અંદર પુરતેા સરકેા નામી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવુ અને બફાયને ઉતારી માહેથી કાઢીને માછલી હેાય તેા તેના બધા કાંટા બરાબર કાઢી નાખી નકી માસ રાખવું. બદામને છેાલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇ લુછીને કેારડી કરવી. કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇ કેારડું કરીને બારીક કાપવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં બદામી રંગનેા કકરેા તળીને ઉતારી ઘી સાથેજ કેાડીનાં મેાટાં બેાલમાં કાઢી લેવા. દસ ઇંડાંને ભાજી તેની સફેદીને એક વાસણમાં કાઢી લઈ દાળને આખીજ કેાટળાંમાં રહેવા દેવી અને બાકીનાં દસ ઇડાંને પેલી સફેદી સાથે મેાટાં છાલકાં દીશમાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી પતાળાં કરી તેમાં પેલેા ઘી સાથેજ બધેા તળેલેા કાંદા, એક તેાળેા નીમક તથા બીજો બધેા સામાન નાખી બધું મેળવી એ બધા સામાન તથા માછલીથી પેાણું ભરાય તેટલું એક કેાડીનું ઉંડું બેાલ લઈ જે એક માછલી યા કેાળમીને સરકામાં બાફેલી હેાય તેનું એક પડ મુકી તેની ઉપર ઇંડાં કાંદાવાળી મેળવણીનું એક પડ મુકી એ રીતે વારાફરતી એકેક પર બધાં પડ મુકી બેાલને ભરવું. પછી તેની ઉપર ઇડાંની દાળ સમાય તેટલા બધા ખાંચા પાડીને પેલી જુદી રાખેલી ઇડાંની દસ દાળને છુટી છુટી એ ખાંચામાં મુકી, પછી એ બેાલમાં ભરાય નહી તેટલું અધુરું પાણી એક કલઈ ભરેલાં મેાટાં તપેલાંમાં કકડાવીને પછી સંભાળથી તેની વચમાં બેાલને એમ ઉંધાડુંજ મુકીને પછી સાફ કલઇવાળું ઢાંકણુ ઉપર ઢાંકી તેની ઉપર થેાડા ઇંગાર મેલી હેઠે મેાઠું બળતું રાખવું અને સાસ તદન કઠણુ થાયને ઉતારવું. એ સૅાસ ઘણેા સરસ લાગે છે.

સૅાસ ભીંડાનેા.

સેાજા મેાટા પણ કુમળા ભીંડા શેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક રતલ ૦|, નીમક તેાળેા ૦||, આદુ તેાળેા ૦|, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, જલદ સરકેા નાના ચચમા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૪ અથવા લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાના ચમચા ૩, કેાથમીર ઝુડી ૩, મેાટાં લીલાં મરચાં ૩, તાજાં ઇંડાં ૩.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ભીંડાને ધોઇ લુછી કોરડા કરી એકેક ઇંચના કટકા કાપવા. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં કાંદાને ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ભીંડા તથા નીમક મેળવી અડધો પાશેરં પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ભીંડા પોચા પડેને ઉતારવું. ત્યાર બાદ છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાબવીને તેમાં સરકો અથવા લીંબુનો રસ સારીકાની મેળવીને પછી કોથમીર મરચાં ભેળા તપેલીમાં ભીંડાની ઉપર ફરવું રેડી તપેલીને કાંથામાંથી પકડીને બેઉ હાથે હલાવવી. ગમે તો આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં ભીંડા ખારા તથા મસાલાના છાપેલા છે તેમાં લખ્યો મુજબ ભીંડાને ખારા પકાવીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો સામાન લઇને એ ખારા રાંધેલા ભીંડાનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ મરઘીનો.

મજાહનાં ફરબે હાફફાઉલ ૨, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ના, તાજાં પણ લાલ રંગનાં મરચાં તોળા ૩ થી ૩ા, આદુ તોળા ૨ા, લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૧ા, તાજાં ઇડાં ૬, ઘણો જલદ સરકો પાશેર ના એટલે નાના ચમચા ૬, ખોબરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪.

આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવા તથા કાપવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. આદુ લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી તેને પણ બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક સેવ જેવા કાપી તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ, લસણ, જીરૂં, નીમક તથા મરઘીના કટકા નાખી ચમચથી બધું મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળને રાખી અવારનવર ઉંઘાડી ચમચ કરવી અને તતરેને એક શેર પાણી રેડી કોથમીર મરચાં નાખીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને મરઘી ચરે તેટલાં પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી અંદર તે રેડયા કરવું અને મરઘી તદન ચરે અને એક પાશેર જેટલો એવી રહેને ઉતારવું.

પછી સૉસ બનાવતી વેળા ઇડાંને કોડીનાં વાસણમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમાં સરકો મેળવીને તપેલીમાંની મરઘીની ઉપર ફરતો રેડીને પછી માહે ચમચ ફેરવવી નહી પણ તપેલીને બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડી હલાવીને ચુલે મુકવું અને ચુલે હોમ તેટલાં એજ રીતે બે ત્રણ વખત તપેલીને હલાવી કકરો પડવાની અગાઉજ ઉતારી લેવું. એ સૉસ ઘણો મજાહનો થાય છે. એ સૉસ રોટલી સાથે ખાવાનો બનાવવો હોય તો મરઘીમાં અડધો પાશેર જેટલીજ રેવી રાખવી.

સૉસ મરઘીનો ૨ જો.

સોજી કુમળા કરખે પણ ઇડાંની ભરેલી મરઘી ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।।, આદુ તોળા ૨, નીમક તોળો ૧।।, લસણ તોળો ૧।, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા (ટૅબલસ્પુન) ૬ અને પાશેરાથી ભરેલો પાશેર ૦।।, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪.

મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. આદુ લસણને છોલીને બારીક છુદવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવુ. પછી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં કાંદાને લાલ તળી તેમાં મરઘીના કટકા નાખી ચમચથી ભેળાને પછી નીમક તથા કોથમીર, મરચાં નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મરઘી ફીકા લાલ રંગની થાયને માહે એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી આવાર-નવાર ઉંઘાડી અંદર ચમચ ફેરવવી અને અંદરનું પાણી જો સુકાવા આવે તોજ અંદર ગરમ પાણી સેજ ઉમેરયા કરવું અને મરઘીના કટકા તદ્દન નરમ થાય અને માહે દોઢ પાશેર રેવી રહે ત્યારે ઉતારવું, પછી ખાવાની પંદરેક મીનીટ અગાઉ ઇડાંને મોટાં છાલકાં દીશમાં ભાંજી તેમાં સરકો રેડીને ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી સારીપાની મેળવીને પતલું કીધા પછી તપેલીની અંદર બધુ ફરવું રેડીને તપેલીને બે બોરદુથી બે હાથે કાંઠામાંથી પકડી બરાબર હીલવીને સૉસ સાથે મેળવીને પછી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને હેઠે લાગે નહી માટે હલકે હાથે અંદર ચમચ ફેરવવી અને અંદર સેજ કકરો પડતો દખાય તેવું વગર ઢીલ

તુર્તજ તપેલીને બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડીને ઉતારી પાડી તપેલી-માંનો બધો સૉસ હલાવીને મેળવવો. સૉસમાં વધારે ઇડાં પસંદ નહી હોય તો ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં પેથી ત્રણ ઇડાં ઓછાં નાખવાં.

સૉસ મીઠો.

સોજ્જુ દુધ પાશેર ૧॥, ખાંડ; સોજ્જુ માખણ તથા મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક નવટાંક.

દુધને એક કકરો પાડવો અને એક તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળાને પછી બાકીનો બધો સામાન અંદર સારીકાની ભેળા ધીમે બળતે પાંચ મીનીટ ઘુંટીને ઉતારી એ સૉસ પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૉસ વાઇન.

શૅરી વાઇનગ્લાસ ૨, બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનનો કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, ખાંડ ખપ મુજબ.

તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં શૅરીને ઘણો ગરમ કરવો. પછી બીજી એવીજ કલઇવાળી તપેલીમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી તેમાં જરા પાણીને બરાબર મેળવી પતળું કરીને તેમાં વાઇન રેડી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળાને ચુલે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારવુ. આએ સૉસ પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૉસ વૅનીલા.

ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, સોજ્જુ દુધ પાશેર ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦.

ઇડાંને ભાંજી ખાવના કાંટાથી ખુબ દોહવી દુધમાં મેળવીને માંહે ખાંડ તથા વૅનીલા ભેળીને એક નાનાં જગમાં ભરી એક તપેલીમાં પાણી કકડાવીને તેમાં જગ મુકી તપેલીમાં ઉકળતું પાણી જગમાં જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને દસેક મીનીટ માંહે ચમચો ફેરવ્યા કરીને પછી ઉતારવું. એ સૉસ સુકાં પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૉસ સુકા બુમલાનો.

સોજા મોટા સુકા બુમલા ૭, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, લસણ તોળો ૦॥, તાજાં છડાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, ઘણો જલદ સોજો સરકો નાના ચમચા (ડેઝર્ટસ્પુન) ૬, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

બુમલાને ઢીમડાં ઉપર હલકે હાથે બતાથી જરા ખુંદીને બધા કાંટા કાઢી નાખીને દોઢ ઇંચ જેટલા બધા કટકા કાપી સોજા ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં ચુલે મુકી બાફીને માંહેથી કાઢી લેવા. કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવું. લસણને છોલીને ભુકો કાપવો. પછી કાંદાને છોલી ઝુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે લસણ વઘારી કોથમીર મરચાં નાખવાં અને તે તળાયને નીમક તથા એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને કાંદા બરાબર પોચા થઇને એવી જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી માહે સરકો મેળવીને કાંદાવાળી તપેલીમાં ઉભળી બાફેલા બુંમલા નાખી ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માડે કે તપેલીના કાંથાને બેઉ હાથે પકડીને તુર્તજ ઉતારી અંદરના સૉસને હલાવવો રોટલી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવો હોય તો પાણી અડધો પાશેરજ રેડીને કરવો. એ સૉસ મજાહનો થાય છે.

સૉસ સુકી માછલીનો.

કોઇ પણ સારી જાતની સોજી સુકી માછલી અડધો રતલ લેવી અને તેનાં ભીંગડાં કાઢી સોજી કરીને બાફીને પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા બેવઢા ખારા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ સુકી માછલીના કટકાને મજાહની ખારી રાંધવી. પછી ખાતી વેળા આએ ચોપડીમાં સૉસ કલેજીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બીજો સાંમાન લઇને તેજ રીતે એ માછલીનો રોટલી યા ખીચડી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ સેકતાની સીંગનો.

મજાહની જાદી દલદાર પણ કુમળી મીઠી સેકતાની વીસ સીંગને છોલી કટકા કાપી બાફીને પાણીમાંથી કાઢી ચીરીને ચમચાવડે માહેનો

બધેા ગર કાઢીને તેાળવેા અને તે શેર ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી પાશેર ૧ાા, આદુ તેાળેા ૦ા, લસણુ વાલ ૫ એટલે પેઅ્માની ભાર, કેાથમીર ઝુડી ૩, મેાટાં લીલાં મરચાં ૩, ખારાં ગેાસ્તની મેથી પાશેર ૧, સેાજો જલદ સરકેા પાશેર ૦ાા એટલે નાના ચમચા ૬, તાજાં ઇડાં ૩, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણને છેાલીને છુંદવું. કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છેાલી છુંદનાં પાડીને બારીક ઝુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી કેાથમીર, મરચાં તથા હળદ નાખી તેને જરા ભુંજીને સીંગનેા ગર તથા નીમક નાખી ધંગારે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ઘી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું. ત્યાર બાદ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી તેમાં સરકેા, મેથી તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને એ બધું સીંગના રાંધેલા ગરની તપેલીમાં ભેળી ચુલે મુકવું અને કકરેા પડવા માડે કે તપેલીને કાથામાંથી બેઉ હાથે પકડીને તુરતજ ઉતારી પાડીને હલાવવી. એ સૅાસ મજાહનેા લાગે છે. ગમે તેા સૅાસ માટે રાંધેલા ગરમાં ઇડાંની મેળવણી ભેળી કલઇ ભરેલી પેાહેાળી તપેલીમાં રેડીને મરઘીના, ગેાસ્તના, ભેજાંના અથવા ખીમાના એ બધાંમાંથી ગમે તે એક જાતના છ કટલેસ બનાવી તળીને તેને અથવા તળેલા છ કવાબને એ મેથીમાં છુટા છુટા મુકી ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર મુજબ ચુલે મુકી કકરેા પડવા માડેને એમજ ઉતારીને હલાવવું.

સૅાસ સૅલરી.

માખણ રતલ ૦ા, દુધની દેરીની ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ાા, મીલનેા પહેલા નંબરનેા ધઉંનેા આટેા ઉપસેલા ભરેલા (ડૅઝર્ટસ્પુન) નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સૅલરી ઝુડી ૨ થી ૩.

સૅલરીને ધેાઇને બારીક કાપી, કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે નીમક, મરી તથા દેાઢ શેર પાણી રેડી અડધેા કલાક ચુલે મધ્યમ બળતે રાખીને ઉતારી આટામાં જરા જરા કરી એ બરા

બર મેળવીને પછી બાકી રહેલો સામાન ભેળાને તપેલીમાં નાખી બે કકરા પાડીને ઉતારવું. એ સૉસ બાફેલી મરઘી સાથે ખાવો.

સીંગર માનની તથા સાદી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન બનાવવા લખેલું છે તેવું માન ખપ જોગું બનાવી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સરખા ગોળા કાપીને તેની એક ઇંચના છઠા ભાગ જેટલી પતળા સરખી ગોળ રોટલી સફા-ઇથી વણવી પછી માવાની સીંગર કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં પોળી માનની દાળની તથા માવાની ફરમાસ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખપ જોગો માવો તૈયાર કરવો. બદામની સીંગર બનાવવી હોય તો આએ ચોપડીમાં બદામ નાળીયેરનું બે છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનું ગમે તે એક બદામ બનાવવું અને બદામ દરાખની સીંગર કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાનીમાં તળેલી બદામ દરાખ છાપેલી છે તે ખપ મુજબ બનાવવી. પછી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તેને માનની રોટલીની વચમાં મુકી કીનારીને જરા પાણી લગાડીને પછી બેવડી વાળીને કીનારીને ચપટ વળાવવી. ત્યાર બાદ મોટા પેણા યા કઢાઇમાં સોજું માનનું ઘી કકડાવીને તેમાં સીંગરને સફેદ કકરી તળવી. સાદી સીંગર જેને ચપટી કહે છે તે બનાવવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં પાપડી મીઠી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટો બાંધીને તેની જરા મોટી પાપડી વણી તેમાં બદામ ભરીને સીંગર બનાવવી, એ સીંગ-રમાં માવો અથવા બદામ દરાખ ભરવું નહી, તેમજ સાધારણ ઘીમાં એને કકરી લાલ તળવી.

સીંગોડાં પાપડી.

સોજી ખાંડ શેર ૪, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજાં નવાં સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૨, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૧, દાધી; કોહોળું; કાકડી; ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧।, જાયફળ તોળો ०।।, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ०।।.

સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને છુંદી જંજરી મલમલથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું છુંદીને એમજ ચાળવું. એળચીને સેજ જાડી

છુંદવી અને જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી કકરી બદામી રંગની થાયને તપેલીને ઉતારી પાડી તુર્ત બદામને ચમચથી કાઢી લઇ ઘી પાછું ચુલે મુકી કકડેને તેમાં મગજને એમજ તળીને કાઢી લઇ એ બધાંને છુંદવું. ત્યાર બાદ અડધાં ઘીમાં છુંદેલાં સીંગોડાંને ફીકાં લાલ તળી કાઢીને બાકી રહેલાં અડધાં ઘીમાં એજ પ્રમાણે છુંદેલી કમરકાકડીને તળવી. પછી સોજાં કલઈ ભરેલાં તપેલાંમાં ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળીને પછી ધીમે બળતે ચુલે રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ એળચી, જાયફળ તથા ગોલાબ ભેળીને ઉતારી ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં કાઢી કાંસીઆનાં તળીયાંથી એક ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને ડાયમંડ ઘાટના મોટા કટકા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. પાક પોચો બનાવવો હોય તો ઉપલીજ રીતે બનાવવો પણ બંધાય તેટલુ કઠણુ નહી બલ્કે જરા પોચું જેવું રાખીને ઉતારવું.

સુઠ.

સોજું મીઠાઇનું ઘી; સોજી ખાંડ તથા સોજું તદનજ સુકું ધઉંનું દુધ દરેક શેર ૫, નવી બદામની બીજ શેર ૧॥, સોજો નરમ પટની ગોળ શેર ૧, કીસમીસ દરાખ; સુવા તથા ખસખસ દરેક શેર ०॥।, ધોયા વગરની સુકી મેદા સુંઠ તથા સોજો બાવલનો ગુંદર દરેક શેર ०॥, એળચી તોળા ૬, જાયફળ તોળા ૩, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૩

ધઉંનાં દુધમાં ખટાસ લાગે તો ભાંજી જુદો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર સુકવીને પછી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું. સુંઠ તથા ગુંદરને પણ એમજ છુંદીને ચાળવું. સુવાને છુંદીને તાંકરા કાઢવા. ખસખસને ચુંટવી. એળચી જાયફળને છુંદવુ. બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી દગાખને સાફ કરી એ બેઉને ધોઇ લુછીને કોરડું કરવું. પછી બધાં ઘીને. કલઇ ભરેલા મોટા

પાટીયામાં ચુલે બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને એ બેઉને જુદું જુદું તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવું. પછી ઉતારીને એક મોટી કઢાઈમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં સુવા તળીને કાઢી લઇ એજ રીતે જરા ઘીમાં ખસખસ તળી કાઢી જરા વધારે ઘીમાં ગુંદરને તળીને એક કલઇ ભરેલા ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાથી વાટવો અને બાકી રહેલાં ઘીમાં ઘઉંનાં દુધને ફીકું લાલ તળવું. ત્યાર બાદ ગોળનો ભુકો કરી ખાંડ સાથે ભેળી પાણીમાં તેનો આસવાળો શીરો કરી ગાળીને તૈયાર રાખવો. તે પછી સોજાં મોટાં કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં દુધ રેડી માહે તળેલો ગુંદર નાખી ચુલે બળતે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને માવા જેવું થાયને ઉતારીને માહે શીરો તથા બીજો બધો સામાન મેળવીને ધીંગારે મુકી ઘુટયા કરવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારીને છેલ્લે એળચી, જાયફળ તથા તળેલી બદામ દરાખ ભેળીને ઉપર ધોતું કપડું બાંધી સુંઠ ઠંડી થાયને કાઢવી.

સુંઠ ૨ જી.

સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૪, સોજો નરમ પટની ગોળ તથા મેદા ખાંડ દરેક શેર ૩, સોજું તદન સુકું ઘઉંનું દુધ શેર ૧॥, ભાંજેલી કમરકાકડી; સોજો બાવળનો ગુંદર તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૧, સોજી મેદા સુંઠ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક શેર ૦॥, ઉજળાં મરી તથા પીપળીમુળના ગાંઠ દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૩, જાયફળ તોળા ૨॥, સુકાં નાળીયેરના નવા ગોટા ૨, તાજાં ઇડાં ૨.

સુંઠ, ગુંદર, ઘઉંનું દુધ, કમરકાકડી, પીપળીમુળ તથા મરીને જુદું જુદું છુદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણેને છોલવું. અને ચારોળીને આખી રાખી બદામ પસ્તાંના આડા બબે કટકા કાપી ધોઇને કોરડું કરવું. નાળીયેરને છોલીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી બધાં ઘીને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને જુદું જુદું બદામી રંગનું કકરું તળીને આધરાંની ચમચથી

કાઢી લઈ ગમે તો એમજ રાખવું અને મરજી પડે તો સોજી પીતળની ખલમાં બધું છુંદવું. પછી ઘીમાંથી સોજી મોટી કઢાઈમાં થોડું નાખી તેમાં નાળીયેરના કટકાને ફીકા લાલ તળી કાઢી બીજું ઘી નાખીને તેમાં ગુંદરને તળી ખુનચામાં કાઢી કાંસીયાથી વાટવો અને થોડાં ઘીમાં કમરકાકડીને તળીને કાઢયા પછી બધાં ઘીમાં ઘઉંના દુધને ફીકું લાલ તળવું. ત્યાર બાદ ગોળનો ભુકો કરી ખાંડ સાથે સોજી તપેલીમાં નાખી બે તાજાં ઇંડાંને ઘોઈ કોટલાં સુધાંજ ભચડીને એમાં મેળવી પોણા બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને બરાબર બે ત્રણ કકરા પડે અને મેલ છુટો પડેને ઉતારી તદન કલઈ ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલા સોળા ખાદીના કટકાને દોરીથી ઝોળીની કાની જરા ઢીલું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને પાછો બળતે મુકવો અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને તેમાં બધો સામાન ભેળીને ચુલે ધંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને સુંઠમાં જરા ઘી છુટું પડવા માડેને તુર્ત ઉતારવું, કારણ બધું ઘી છુટું પડવા પછી ઉતાર્યાથી સુંઠ ઠંડી થતાં વવરી થઈ જાય છે. ઉતાર્યા પછી માહે એળચી જાયફળ તથા મેવો છેલ્લે ભેળવું. ઘઉંનું દુધ સેજખી ખટાસ મારતું હોય તો તેનો ભુકો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર સુકવીને પછી છુંદવું. કારણ તેવાં દુધથી સુંઠ ખાટી લાગશે.

સુંઠ ૩ જી.

સોજો નરમ પતની ગોળ શેર ૧૫, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૧૨, નવી બદામની બીજ શેર ૩, સોજી મેદા સુંઠ; સોજો બાવળનો ગુંદર તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૨, તદનજ સુકું ભેળ વગરનું સોજું ઘઉંનું દુધ; સુકાં સીંગોડાં; નવી ચારોળી તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૧, સુવા; ખસખસ; દાધી; કોહોળું; કાકડી; તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ એ દરેક બીજ શેર ০॥, એળચી તોળા ૧૨, જાયફળ તોળા ૧૦, પીપળીમુળના ગાંઠ તોળા ૨, લવંગ તથા ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૧, સુકાં કોપરાંની નવી વાટી ૪, તાજાં ઇડાં ૪, મોટાં ખાટાં લીંબુ ૨.

એળચી, જાયફળ તથા લવંગને બારીક છુંદવું. કોપરાંને છોલી ધોઈને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. ખસખસને ચુંટવી. ઘઉંનું દુધ,

કમરકાકડી; સીગોડાં તથા ગુંદરને જુદું જુદું છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું છુંદીને ચાળવું. સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળને જુદું જુદું છુંદી ચાળીને કુચો કાઢી નાખવો. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણેને છોલી ચારોળીને આખીજ રાખી બદામના આડા ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કટકા કાપી જુદું જાદું ધોઇ નુછીને કોરડું કરવું. એક ઉભા ઘાટની તપેલીની ઉપર સેજું કલઇ ભરેલું ઓયું મુકીને તૈયાર રાખવું. પછી કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધું ઘી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અંદર બદામ નાખી આધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકી બદામી રંગની કકરી તળાયને ઘી સાથેજ ઓયાંમાં નાખી દેવી, પછી બધા ઘીને પાછું તપેલામાં રેડી ચુલે મુકી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામનીજકાની પેહલે પસ્તાં તળી કાઢયા પછી ચારોળીને તળીને બધું ઓયાંમાથી કાઢી લેવું. પછી ઘીને પાછું કકડાવી બધાં મગજને સાથેજ બદામનીકાની તળીને ઓયાંમાં નાખીને કાઢયા પછી પીતળની ખલમાં છુંદવાં. ત્યાર બાદ એક મોટી કલઇવાળા કઢાઇમાં થોડું ઘી નાખીને તેમાં ગુંદરને ફીકો લાલ તળી એક મોટા કલઈ ભરેલા ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાથી વાટવો થોડાં ઘીમાં સીગોડાં તથા કમરકાકડીને એકુંજ ફીકું લાલ તળીને ખુનચામાં નાખવું. જરા ઘીમાં ખસખસ, સુવા તથા કોપરાંને જુદું જુદું તળવું. તે પછી બાકી રહેલાં ઘીમાંથી અડધા શેર જેટલું જુદુ કાઢી લઇને પછી બધાં ઘીમાં ઘઉંનાં ફુધને ફીકું લાલ તળીને ખુનચામાં બધું કાઢવું. ત્યાર બાદ કલઈ ભરેલાં તપેલાંમાં ગોળનો ભુકો કરીને નાખી ઇડાને ધોઇને કોટળાં સાથેજ તેમાં ભચડીને બરાબર મેળવી લીંબુને કાપી બીયાં કાઢી નાખીને માહે રસ નીચવીને પછી છાલ પણ અંદર નાખવી અને માહે ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી મોટે બળતે તપેલાને ઉંઘાડું મુકવું અને ચાર જોશ આવી મેલ છુટો પડેને ઉતારીને જરાવાર ઢાકી રાખ્યા પછી આંધરાંની ચમચથી મેલ શીરામા મળાય નહી તેમ બધો કાઢી નાખીને પેલાં મેવા તળેલા પાટીયાની ઉપર જાંજરૂં બીનવીને નીચવેલું કપડું ઝોળીની કાની ઢીળું બાંધીને તેમાં શીરાને ગાળીને તેમાં જુદું કાઢી રાખેલુ

અડધેા શેર ઘી નામી પાછું ચુલે મુકવું અને સેજ ચાસવાળેા શીરેા કરીને ઉતારી એળચી, જાયફળ, લવંગ તથા મેવેા જુદેા રાખી બાકીના બધા સામાનને મેાટી ચમચથી શીરામાં બરાબર મેળવી ધીંગારે મુકીને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડવા માંડેને સુંઠ પતળી જેવી હેાય ત્યારેજ તુર્ત ઉતારી પાડીને માહે મેવેા મસાલેા ભેળાને ધેાતું કપડું બાધી ઠંડી થાયને સુંઠ કાઢવી. સુંઠને ચુલે ઘટ કરીને ઉતારવી નહી, તેવી સુંઠ બીજે દાહડે તદન સુકી વવરી થઇ જાય છે અને એમ પતળી ઉતારેલી સુંઠ પેાચી રહે છે. સુંઠ તેા હમેશ પેાચીજ બનાવે છે, અને એ સુંઠ ઘણી મજાહની લાગે છે. પણ થાપીને કટકા કીપેલી બનાવવી હેાય તેા શીરેા જરા ટાઇટ કરવેા અને સુંઠને ઢીળી ઉતારવી નહી પણ જરા કઠણ જેવી થાયને ઉતારી મેવેા મસાલેા ભેળા આગમચથી કલઇ ભરેલા પ્યુનચા યા કથરેાટને તૈયાર રાખી તેમાં એ સુંઠ નાંખી કાંસીયાના તળીયાંવડે એકથી દેાઢ ઇંચ જાડું થાપી બંધાયને કાપ મુકીને મેાટા ચેારસ કટકા કાપી કાઢવા.

સુંઠ જાદા કટકાની.

સેાજુ મીઠાઇનું ઘી તથા સેાજો નરમ પીળેા પતની ગેાળ દરેક શેર ૫, નવી મેાટી બદામની બીજ શેર ૧, સેાજી મેદા સુંઠ શેર ০।।, ભાંજેલાં મેાટાં નવા પસ્તાં; સેાજો બાવળનેા ગુંદર તથા તદનજ નવું પણ બરાબર સુકવેલું સેાજુ ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ০।।, સેાજી મેાટી નવી ચારેાળી; સુકાં સીંગેાડાં; ભાંજેલી કમરકાકડી તથા સેાજું નવું સુકું કેાપરૂં દરેક શેર ০।, સુવા; ખસખસ; દેાધી; કેાહેાળું, કાકડી; ખરબુજ એવી જાતના મગજ એ દરેક નવટાંક, એળચી તેાળા ૩, ઉજળાં મરી તથા પીપળીમુળના ગાંઠ દરેક તેાળા ૨, લવંગ તેાળેા ০।, મેાટાં જાયફળ ૨, તાજાં ઇંડાં ૨.

એળચી, લવંગ તથા તજને બારીક છુંદવું. કેાપરાંને છેાલી ધેાઇ લુછીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. સુંઠ, મરી, પીપળીમુળને જુદું જુદું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળીને કુચેા નાખી દેવા. સુવાને છુંદી ઉફણીને તાંદરા કાઢવા. ઘઉંનું દુધ, ગુંદર, સીંગેાડાં તથા કમરકાકડીને જુદું જુદું છુંદી ચાળીને જાડું રહે તેને પાછું છુંદીને ચાળવું. ખસખસ તથા મગજને ચુંટવું. આએ વીવીધ

વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણેને છોલી બદામ પસ્તાંના નાના કટકા કાપવા અને ચારોળી એમ આખીજ રાખવી. પછી એ ત્રણેને જુદું જુદું ધોઇ ધોતાં કપડાંથી લુછી કોરડું કરીને વખાણું કરવું. પછી સુંઠ બનાવવા માટે તદન કલઇ ભરેલો પાટીયો લેવો અને તેમાં બધું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને ઉપર સુંઠ ૩ જીમાં લખ્યા મુજબ ત્રણે મેવાને જુદો જુદો તળીને બોયામાં કાઢયા પછી બધા મગજને સાથેજ બદામી રંગનાં તળીને તુર્ત ઉતારીને કાઢી લેવાં. કારણ એ બધું તળાયા પછી વધુ વાર કકડેલાં ઘીમાં રહેતાં લાલ થઇ જાય છે. તે પછી એક ઘણી મોટી કલઇ ભરેલી કઢાઇમાં થોડું થોડું ઘી નાખીને ગુંદર, સીગોડાં, કમરકાકડી, સુવા, કોપરું, ખસખસ બધું જુદું જુદું ફીકા લાલ રંગનું તળીને એક કલઇ ભરેલા મોટા ઝુનચામાં કથરોટમાં જે તળાતું જાય તેને કાઢતાં જવું. સુઠ, ચીપળીમુળ તથા મરીને ઘીમાં સેજ તળી કાઢવું, ઘણું તળવું. નહી. તે પછી છેલ્લે બાકી રહેલું તપેલામાંનું બધું ઘી કઢાઇમાં નાખીને તેમાં ઘઉંનાં દુધને ફીકું લાલ તળીને તેમાંના બધાં ઘી સુધાંજ કથરોટ યા ઝુનચામાં રેડી દઇ તેમાં બધો તળેલો મેવો તથા મગજ નાખી બધું ચમચથી બરાબર મેળવવું. ત્યાર બાદ ગોળનો ભુકો કરી બીજા સોજા પાટીયામાં નાખી ઘડાને સોજાં ધોઇ કોટળાં સાથેજ ગોળમાં ભચડીને બરાબર મેળવી તેમાં પોણા બે શેર ઠંડું પાણી ભેળાને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ત્રણ ચાર કટકા પડી બધો મેલ છુટો પડવા માડી વચમાંથી હઠી જઇને ત્યાં બધો તદન નીતરો શીરો થતો જઇ બોરદુપર ફરતો મેલનો જાદો કઠણ પોપડો થાય ત્યારે જરાબી હળાવ્યા વગર તપેલાંને ઉતારવું અને જરાવાર ઠરે પછી શીરામાં મેલ ભેળાય નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની મોટી ચમચથી બધો મેલ બરાબર કાઢી નાખીને પછી પેલા મેવો તળીને ખાલી કીધેલા મોટા પાટીયાની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં જરા જાંજરાં ધોતાં સફેદ કપડાંને દોરી વડે ઢીળું ઝોળીનીકાની બાંધી ભોંયપર મેલીને તેમાં શીરો રેડીને ગાળી લેવા પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી મજાહનો ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને પછી પેલો બધો ભેળાને તૈયાર કીધેલો સામાન

શીરામાં બરાબર મેળવીને પાછું અંગાર ઉપર મેલી જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરી હેઠે સેજબી લાગવા દેવું નહી અને કઠણ જેવું થાયને ઉતારી બધું ઘી પસંદ નહી હોય તો ગમે તેટલું પહેલેજ અંદરથી કાઢી નાખી એ સુંઠ ભરતાં ત્રણથી ચાર ઈંચ જેટલી જાદી થાય તેટલી નાની કલઈ ભરેલી ઉંડી કથરોટમાં અથવા છાલકી મોટી લંગડીમાં બધું નાખવું અને તદન ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ઉંધાડુંજ રાખવું. તે પછી સુંઠને અડકે નહી તેમ ઉપર કલઈ ભરેલો ખુનચો ઉલટો ઢાંકવો અને ઘણાં મોટાં ચોરસ ચોસલાં થાય તેમ છેક હેઠે સુધી છરીવડે બીજે દીને કાપ મુકીને પહેલે છેડા ઉપરથી એક કટકો મજબુત તવાથાથી ઉપાડીને કાઢી લીધા પછી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી અકેક કટકાને પહેલે અળગો કરીને પછી કાઢવો. ઠંડીની રૂતુની માફક એ સુંઠ ગરમી તેમજ વરશાદની રૂતુમાં કઠણ રહેતી નથી પણ પસરીને પોચી થાય છે. એ સુંઠનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. પણ કટકાને બદલે એ સુંઠ નરમ જોઈતી હોય તો ઉપર મુજબ બનાવી કઠણ થાય તેની જરાવાર અગાઉ ઉતારવી.

સાંધનાં.

આએ વીવીધ વાનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલો છે તેવાજ ચોખાનો તેમજ દલીને ચાળેલો આટો બનતાં સુધી તો સાંધનાં માટે તેજ એક રતલ લેવો પણ તેવો નહીજ બને તો પછી મીલનો પહેલાં નંબરનો તદન તાજો સોજો ચોખાનો આટો રતલ ૧, સોજું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ અથવા સોજી સફેદ ઘણી બારીક શાકરીયા ખાંડ બેમાંનું જે તે એક શેર ૦।। ને નવટાંક, નવી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૦।।, તદન સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, ઘણોજ સોજો ગેલાબ પાશેર ૦।, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી. નાળીયેરને ખમણવું અને ભેંસનાં દુધને એક કકરો પાડી તેમાંથી એક પાશેરને નાળીયેરમાં નામી ચોળી ચોળીને દુધ કાઢી લઈ બાકીનું ભેંસનું દુધ એમજ બે વખત નાખીને દુધ કાઢી લઈને તેમાં

ખાંડ પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. પછી ત્રાંબાના કલઇ ભરેલા ખુનચા અથવા કોઠીનાં મોટાં ફ્લૅટડીશમાં આટાને ચાળીને તેમાં નવટાંક ઘીને બરાબર મેળવી ખપતું ખપતું નાળીયેરનું દુધ નાખી રોટલીના આટા જેવું કરી તેને ખુબ મસળીને પછી એ મેળવણીથી બે ભાગ ભરાઇને એક ભાગ જેટલી અધુરી રહે તેવી એક તદનજ કલઈ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં એ મસળેલો આટો નાખી ખાંડ સાથનું દુધ બાકી રહેલું હોય તે માહે બગબર ભેળી તાડીને ગાળીને અંદર થેડી થોડી કરી તે બધી રેડીને પછી મેળવણીમાં સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ લાકડાંના સોટાવડે જેમ કેકની મેળવણી ઘુંટાય છે તેમ એ મેળવણીને હાથની મુઠીવાળીને ખુબ તરેહ માહે ગોળને ગોળ ફેરવીને સારીકાની મેળવણીને ભેળી માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી તપેલીની ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી ઢાંકણુ ઢાંકીને બળતા ચુલા આગલ બેથી હઠી બીલસને છેટે તપેલીને મુકવી. ઘણી નઝદીક મુકવી નહી, કારણ વધારે તાપ લાગ્યાથી મેળવણી સુકાઇને કઠણ થાય છે. ખમીર ચઢવા માટે ફ્રીબી ઠંડકવાળી જગ્યામાં મુકવું નહી તેમજ વારંવાર ઉંઘાડીને જોવું પણ નહી. જો તાડી ઘણી સોજી હોય છે તો એકથી દેઢ કલાકમાંજ ખમીર ચઢીને કોઇ વખતે તો ઉભાવા માંડે છે. માટે એક કલાક થાયને તપાસ્તાં રહેવું અને બરાબર ખમીર ચઢતું માલુમ પડે તો થોભવું નહી પણ સાંધનાં બાફ્વા માટે ચાર તસુ ઉંચા પૈયાની અને બારથી સતર તસના વ્યાસની પાતા જડેલી લોઢાંની આન્ની આવે છે તેને સોજાં મોટાં ઉંડાં ગંજીયા કલઇ ભરેલાં તપેલાંની વચમાં ગોઠવીને મેલી પાતાથી દોઢેક ઇંચ હેઠે રહે તેટલું પાણી તપેલાંમાં રેડી મોટા ચુલ્લાની ઉપર મોટે બળતે કલઇવાળું ઢાંકણુ ચપટ ઉલટું ઢાંકીને મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કકડીને અંદર ઉછળે તેટલાં ખમીર પણ ચઢીને તૈયાર થશે ત્યારે સાંધનાં બનાવવાની પત્રાંની છાલકી રકાબીઓ આવે છે તેને બરાબર ઘી ચોપડીને મેળવણીમાં ગોલાબ ભેળી રકાબી મોટી હોય તો એક અને નાની હોય તો પોણી નાની કરછી ભરીને તેમાં મેળવણી રેડીને ઉપર થોડી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી અને આન્નીની ઉપર સમાય તેટલી ત્રણથી ચાર રકાબીઓને પાશે પાશે મુકી બાંબુની યા સોજી લાકડાંની અડધી ઇંચ જાદી અને આસરે પોણી ઇંચ

પાંહોળા અને રકાબી કરતાં સેજ લાંબી અથી એકસરખી ચીપને ઘોઇ નુછીને તે મેળવણું, ભરેલી રકાબીની ઉપર અબે ચીપ મુકીને પછી તેની ઉપર બીજી એમજ ભરેલી રકાબીઓ મેલી એ રીતે તપેલાંમાં સમાય તેટલી રકાબીની ચોડ મુકીને પછી ઉલટું ઢાંકણું ચપટ ઢાંકવું, પણ હમેશ તપેલાંની હેઠે ફરતું ઘણું મોટું બળતુંજ રાખવું જોઇએ તેમજ બીજા ચુલા ઉપર કકડતું પાણી તૈયાર રાખી બફાયલાં સાંધનાંના બે ઘાંન કાઢયા પછી તપેલાંમાં ગરમ પાણી જરૂર ઉમેર્યા કરવુંજ જોઇએ. કારણ બળતું ધીમું હોય છે અને તપેલાંમાં પાણી ઓછું હોય છે તો પછી સાંધના બરાબર મજાહનાં બફાતાં નથી અને વવરાં થઇને ભુકો થઇ જાય છે. તેટલા માટે પાણી તેમજ બળતાં ઉપર મુખ્ય ધ્યાન આપવાની જરૂર છે. સાંધનાં પંદર મીનીટેજ બરાબર બફાઇને તૈયાર થાય છે. પછી રકાબીઓને કાઢી લઇ બીજી ફાલતું રકાબીઓ હોય તો તેમાં આગમચથીજ ઉપર મુજબ મેળવણી ભરીને તૈયાર રાખીને તુર્ત પહેલાંની માફક તપેલાંમાં ગોઠવવી. પણ તેમ નહી હોય તો સાંધનાં ગરમ ગરમ કાઢતાં ભાગી જાય છે માટે જરાવાર ઠરે પછી કામરીની ચીપ અથવા છરીની અણીવડે કીનારીપરથી ભાંગે નહી તેમ સાંધનાંને અલગાં કરીને ઉપાડી લેવા અને ધોતાં મલમલનાં કપડાંની ઉપર છુટાં છુટાં મુકી ઠંડાં થાયને ચોડ કરવી. પણ રકાબીમાં સાંધનાંની સેજબી કગરસ વળગેલી હોય તેને સાફ કપડાંથી નુછી નાંખીને પછી બરાબર ઘી લગાડીને ઉપર મુજબ મેળવણી ભરીને બાફવા મુકવાં. જો ઘી સેજ ચોપડેલું હોય છે તો સાંધનાં રકાબીને વળગીને બરાબર ઉપડતાં નથી માટે એની ઉપર પણ બરાબર ધ્યાન આપવું જોઇએ. નાના બે ચમચા ભરી વૅર્નલા ઍસૅન્સ ગોલાબની અંદર ભેળાને મેળવણીમાં નાખ્યાથી સાંધનાંનો ટેસ્ટ વધારે સારો લાગે છે પણ વૅનીલાને લીધે સાંધનાં તદન સફેદ નહી પણ જરા સાવલાં જેવાં થાયા છે. રકાબીપર મુકવાની ચીપને પણ દર વખત નુછીને સાફ કરવી. જાદાં સાંધનાં કરવાં હોય તો મેળવણી જરા વધારે નાખવી. જો તાડી સોજી હોય છે તો ખમીર જલદી ચઢે છે. પણ વધુમાં વધુ ચાર કલાક સુધી રાખ્યા પછી પણ જો થોડું ખમીરબી નહીંજ ચઢે અને આટો હેઠે ઠરી જઇને ઉપર તાડી તરતી રહે તો પછી ખમીર નહી ચઢેલું સમજીને તેનાં

સાંધનાં બનાવવાં નહી. ઉપર મુજબની આન્ની નહી હોય તો ઝાંપામાં ઉપર મુજબ સાંધનાં બનાવવાં. સાધારણ સાંધનાં બનાવવાં હોય તો તેમાં ભેંસનું દુધ તથા બદામ નાખવું નહે પણ એ દુધને બદલે બે પાશેર કકડતાં પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢી તેને ગાળીને ઉપલીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને સાંધનાં બનાવવાં. ઘણાજ મોટાં સાંધનાં જો કે ભેંસનું દુધ નાખીને બનાવેલીજ મેળવણીનાં થાય છે તો પણ જાદાં અને મોટાંને લીધે તેનો ટેસ્ટ કાંઇ સરસ લાગે છે અને વળી તે જોવામાં પણ ઘણાં મજાહનાં લાગે છે. માટે તેવાં સાંધનાં બનાવવાં હોય તો ત્રાંબાની સાધારણ થાળી આવે છે તેવી નહી પણ સાંધનાં બનાવવાના ઝાંપા સાથે સાંધનાં બનાવવાનાં સપાટ તળીયાંનાં તદન સીધી ઉભી કીનારીનાં ઠારકાં આવે છે તેવાજ ઘાટની પણ તેના કરતાં ઘણી મોટી એટલે નવ તસુની વ્યાસની તદનજ સપાટ તળીયાંની અને આસરે ચારેક આંગળ જેટલી સીધી ઉભી કીનારીની તદન કલઇ ભરેલી થાળી બને તો ખાસ બનાવીને લેવી નહી તો પછી નાની કલઇ ભરેલી થાળી પણ ચાલશે. પછી તેનાં તળીયાં તથા અડધી કીનારીની ઉપર બરાબર જરા પુરતું. ઘી ચોપડીને તેમાં એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી ઓછી થાય તેટલી સાંધનાંની મેળવણીને એ થાળીમાં રેડીને ઉપર બદામની સ્લાઇસ ભભરાવી તપેલાંની અંદરનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને ઉછળે ત્યારે આન્નીની ઉપર સરખી ગોઠવીને એ થાળીને મુકીને ફકત અધાર મીનીટ એ સાંધનાને બાફવું. એ સાંધનું એકજ બફાય છે. અકેકની ઉપર મુકીને વધારે બાફવાની તજવીજ કરવી નહી. કારણ તેમ પુરતો બાફ લાગતો નથી અને તેથી સાંધનાં બફાતાં નથી. પણ જો એવીજ બીજી થાળી તૈયાર હોય તો તેમા મેળવણી ભરીને બીજું સાંધનું બાફવા તુર્ત મુકી દેવું. પણ જો નહી હોય તો બાફેલાં સાંધનાંની થાળીને ઠંડાં પાણીથી ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં મુકી સાંધનું તદન ઠંડું થાય ત્યારે તે ચુંથાઇને ભાગે નહી તેમ કીનારીને સંભાળથી અળગી કરીને પછી થાળીને પછવાડેથી ઠોકીને આખું સાંધનું અળગું થાયને એ સાંધનું સમાય તેટલી એક સાફ થાળીમાં ધોઇ લુછી કોરકું કરીને તેનો વચમાંનો ડાંડો કાપી કાઢેલું કેળનું પાદડું લેવું અને તેને થાળીની અંદર સફાઇથી કરચલી વગર સરખું પાંથરીને પછી તેની

ઉપર સફેદ સેાજું પતળું કાગજ મુકવું અને તે પછી તેની ઉપર સાંધનાંની થાળીને ઉલટી મુકીને સાંધનું આખુંજ કાઢી લેવું. તે પછી થાળીને નુછી તદનજ સાફ કરીને ઉપર મુજબ ઘી લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને ઉપર મુજબ અધાર મીનીટ બાફવું. સાંધનાં તેા ઉપલીજ મેળવણીનાં મજાઉનાં થાય છે અને એ મેળવણી બનાવવામાં મેહનત પડતી નથી. આન્ની યા ઝાંપેા નહી હેાય અને થેાડાં સાંધનાં કરવાં હેાય તેા ઉંડી મેાટી લેાઢીમાં પાણી કકડાવીને તેમાં ઇંટ યા નળીયાંનાં એક સરખા ત્રણ કટકા ગેાઠવીને મુકવા અથવા સેાજા નેતરના નેારની ઉષન કરીને વચમાં તે મુકવી. તે પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરેલી ત્રણ ચાર રકાબીની ચેાડ વચે લાકડાંની ચીપ મુકીને સરખી મેલીને પછી તેની ઉપર મરડાયલા નહી પણ સરખા કાથાની ઉભા ઘાતની ઉંડી તપેલી યા વાડું ઢાંકીને ઉપર મુજબ પંદર મીનીટ સાંધનાં બાફવાં. લેાઢીમાં પાણી જલદી બળી જાય છે માટે બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને તે લેાઢીપર ઉમેર્યા કરવું.

હમેશ તાડીનાંજ સાંધનાં સારાં થાય છે પણ જયાં તાડી મળતી હેાય નહી ત્યાં જો સાંધનાં બનાવવાં હેાય તેા પદરખાંનાંમાંથી ઘણેા ઘાડેા દુધપાક હેાય તેવું હૉપ્સનું તૈયાર ખમીર મળે છે તે ખમીર તદનજ તાજું પંદર તેાળા લેવું. થેાડા કલાકનું વાસી પણ એમાં ચાલશે નહી. પછી એક રતલ ઉપર મુજબના ચેાખાના આટામાં ખમીરને બરાબર મેળવવું અને બાકીનેા બીજો બધેા સામાન ઉપર મુજબ લઇ તાડીને ભાગનું બીજું દુધ યા પાણી હીસાબસરનું ભેળીને પછી ચઢવા માટે ઉપર મુજબજ ચુલા આગલ ઢાંકીને મુકવું. અને ત્રણથી ચાર કલાકે બરાબર ખમીર ચઢે ત્યારે ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં સાંધનાં બનાવવાં.

કેાઇને ઉનારનનાં સાંધનાં બનાવવાં હેાય તેા ઉપર મુજબનાં ભેંસનાં દુધને નાળીયેરમાં નાખી ચેાળીને દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવટાંક ઘી ભેળી તપેલીમાં રેડી ચુલે બળતે મુકવુ અને બે કકરા ફરેને ઉતારી આટાને અગાઉથી કથરેાટ યા ત્રાબાના કલઇવાળા ખુનચામાં નાખી તેની વચમાં ખાડેા પાડીને તૈયાર રાખી ઉનારનને ઉતારતાં વાર તુર્તજ ખાડામાં થેાડું રેડી તવાથાથી મેળવીને રેાટલીના આટાનીકામી સારીકાની મસળીને માહે ખાડ ભેળી બાકીનું ઉનારન

તથા તાડીને ગાળી માહે તે મેળવીને ઉપર મુજબ તપેલીમાં એ મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ચુલા આગલ મુકી ચઢેને ઉપર પ્રમાણેજ એનાં સાંધનાં બનાવવાં. એ સાધનાં પણ સાધારણ બનાવવાં હોય તો ઉપર પ્રમાણે ભેસનાં દુધને બદલે છઠી પાશેર ગરમ પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢીને લેવું તેમજ બદામ તથા ઍસૅન્સ એમાં નાખવું નહી

બીગાંનાં સાંધનાં કરવાં હોય તો નાળીયેરમાં ભેંસનું દુધ એક પાશેર ભેળી ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવટાંક ઘી તથા ત્રણ તોળા આટો બરાબર મેળવીને તપેલીમાં ચુલે ધીમે બળતે મુકી ગાંગડા થાય નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી બાકીના બે પાશેર દુધને ગરમ કરી નાળીયેરમાં એક પાશેર દુધ ભેળીને તેનું દુધ કાઢી બાકી રહેલું પાશેર દુધ ભેળી ચોળીને એમજ દુધ કાઢીને પછી ગાળવું. પછી આટાને કથરોટ યા બુનચામાં અથવા ફ્લૅતદીશમાં નાખી તેમાં પેલું રાંધેલુ ખીરૂં ખુબ તરેહ બરાબર મેળવી ખાંડ ભેળી ખપતું ખપતું દુધ નાખી રોટલીના આટાનીકાની ખુબ મસળીને પછી બાકીનું દુધ તથા તાડીને ગાળીને તે ભેળી તપેલીમાં ભરીને ઉપર મુજબ ખમીર ચઢવા ચુલા આગલ મુકવુ. એ બીરાંનાં સાંધનાં પણ સાધારણ બનાવવાં હોય તો ભેંસનાં દુધને બદલે પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢવું.

ઉપલી ત્રણે રીતથી બનાવેલાં સાંધનાં ટેસ્ટમાં એકસરખાંજ લાગે છે અને ત્રણેમા પહેલી બનાવવાની રીત ઘણી સહેલી હોવા ઉપરાંત એ રીતે બનાવેલી મેળવણીનાં સાંધનાં બીગડવાનો સંભવ રહેતો નથી પણ તાડી સોજી હોય છે તો હમેશ મજાહનાં સોઆં અને બરાબર થાય છે. વાસી સાંધનાંને બીજે દીને લોઢી ઉપર ઘીમાં લાલ તળીને ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવીને ખાવાં. સાધનાંની મેળવણીમાં મેદા ખાંડ તથા ઝીણી શાકરીયા ખાંડ નાખવા ઉપર લખેલું છે પણ એ બેઉ જાતની ખાંડ નહી હોય અને ખાંડ જાદી હોય તો તેને છુંદીને લેવી.

સાંધનાં ગોળનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલો છે તેવો આટો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો

આટો જે તે એક જાતનો રતલ ૧, સોજો લાલ ગોળ શેર ૦ાા ને નવટાંક, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઈંટ ૧, મોટું સોજું પાકટ નાળીયેર ૧, ઘી ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢીને સાફ કરવો. નાળીયેરને ખમણી બે પાશેર કકડતાં પાણીમાં ચોળી બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી આટાને ચાળી આ ચોપડીમાં ઉપર સાંધનાં છાપેલાં છે તેમાં બનાવવાની પેહેલી રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણેજ પણ આએ ઉપલાજ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરવી અને તેમજ તપેલાંમાં ભરી ચુલા આગલ ઢાંકી ખમીર ચઢેને તેજ રીતે એનાં સાંધનાં બનાવવાં. ગમે તો નાળીયેરનાં દુધને બદલે આખું ભેંસનું સોજું પોણો શેર દુધ લેવું. એ સાંધનાં ગરમ ગરમ ખાવાનાં સારાં લાગે છે અને ગામડેનાં લોક બનાવે છે અને તેઓ એને કાંસીયા કહે છે.

સાંધનાં મદ્રાસી. (આપર).

રંગુનનો હલવો ચોખા આવે છે તે સોજા ચોખા ટીપરી ૨, સોજાં મોટા પાકટ નાળીયેર ૨, બારીક વાટેલું નીમક તોળેઃ ૦ા, રાખ યા ઍસીડ એવું ભેળેલી તાડી નહી પણ ભેળ વગરની ચોખ્ખી ચઢાઉ તાડી ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ ભોયાંમાં નાખવા અને બધું પાણી બરાબર નીકળી જાયને જુદી કોરડા કરી ધોતાં કપડાંની ઉપર પાંથરીને વખાતા કરી તદન સુકા થાયને સોજી ખાંડણીમાં આટા જેવા ઘણા બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળવું અને માહે નીમક ભેળી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તાડીને કપડાંથી ગાળી માહે જરા જરા કરી બરાબર મેળવીને કરછી ઉતરતી ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરી અંદર સેજબી ગાંગડો રાખ્યો નહી. પછી કોડીની રકાબી ચપટ ઢાંકીને ઉંફવાળી જગ્યામાં બાર કલાક રેહેવું. ત્યાર બાદ નાળીયેરને ખમણી તેમાં અડધા પાશેર જેટલું ગરમ પાણી નાખી ચોળીને દુધ કાઢી ગાળીને તેને ભરી જોવું અને બે પાશેરમા ઓછું થયું હોય તો છુછામાં સેજ પાણી નાખી ચોળીને બાકી રહેલું દુધ કાઢી લઈ બધું મળીને બે પાશેર દુધ કરીને કપડાંથી ગાળીને આટાની મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું. તે પછી

કોચીનનાં માટીનાં સફાઇદાર સોજાં વાસણ આવે છે તેવાં છાલકાં પોહોળાં સપાટ તળીયાંનાં તપેલી જેવાં એક વાસણને સોજુ ઉજળી ધોઇ કોરડું કરીને તેની અંદર જરા ઘી લગાડીને કોલસાના ઇંગાર ઉપર મુકવું અને વાસણ ગરમ થાયને તેમાં એક કડછી ભરીને મેળવણી રેડીને પછી ઇંગારપર નહી પણ ઘણી ગરમ ભેભટની ઉપર એ વાસણને મુકીને તેની ઉપર એવુંજ બીજું સપાટ તળીયાંનું સાફ વાસણ ઉલટું ઢાંકી તેનાં તળીયાંની ઉપર છુટા છુટા ઇંગાર મુકવા અને એ સાધના જેને મદ્રાસી લોક આપર કહે છે તે બરાબર ઉપસીને ભુંજાય ત્યારે અંદરથી કાઢી લઇને એજ રીતે બધાં આપર બનાવવાં. મીઠાં આપર કરવાં હોય તો નીમક ૦। તોળોજ નાખવું અને ૦। રતલ મેદા ખાંડ તથા તાજાં પાંચ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી ચાર ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને એ મેળવણીમાં ભેળીને પછી ઉપર મુજબ એનાં આપર ભુંજવી.

બીજી રીતે ભુંજેલાં આપર બનાવવાં હોય તો આજ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલો છે તેવો આટો ચાળીને તે ત્રણ ટીપરી લેવો અને તેમાંના અડધા આટાને કલઇ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં નાખી તેમાં નવટાંક ઘી તથા છુ દેલી અથવા મેદા ખાંડ દોઢ શેર ભરવી અને મોટાં પાકટ સોજાં ત્રણ નાળીયેરને ખમણી ગરમ પાણી માહે થોડું નાખી ખુબ ચોળીને દુધ કાઢી એ રીતે બીજી બે વખત પાણી ભેળોને દુધ કાઢી તે ભરીને બે શેર જેટલું કરવું અને એમાંથી એક શેર દુધને આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબની એક બાટલી સોજી તાડી લઇ ગાળીને તેમાંથી અડધીને પણ મેળવણીમાં સારીકાની મસળીને મેળવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાંખી ધીમે બળતે ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી જરા કુકુ જેવું થાયને ચાર તાજાં ઇડાંને ભાજી કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે મેળવી ઠંડું થાયને બાકીનું નાળીયેરનું દુધ, આટો તથા તાડી નાખી હાથની મુઠ્ઠીવાળી તે અંદર ગોળને ગોળ ફેરવી ખુબ ઘુંટીને માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી બળતા ચુલા આગળ બે બીલસને છેટે ઢાંકીને મુકવું અન ખમીર ચઢેને સાધનાં બનવવાની પત્રાંની રકાબીને ઘી લગાડી તેમાં પાણી કરછી મેળવણી રડીને એ સાંધનાંને ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં.

હરીસો ઘઉંનો.

સોજું ભેળ વગરનું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૩, ખંડવા ઘઉં ટીપરી ૨, સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા નવી બદામનો બીજ દરેક શેર ૦।, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચી તોળો ૧॥, જાયફળ તોળો ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦॥ એટલે નાના ચમચા ૬.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી એને તથા દરાખને સાફ કરીને ધોવું. ઘઉંને ચુંટી સોજા ધોઇ સાફ બોયાંમાં નાખી ઉપર ધોવું મલમલનું કપડું દાબીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી બદામની એક બીજ જેટલું ઘી તેમાં નાંખી બેઉ હાથની હથેલીવડે ચોળીને બધા ઘઉંમાં મેળવી ઉખડી હોય તો તેમાં બધા ઘઉં નાંખીને ખાડણ્યાથી છરવા. પણ એ નહી હોય તો પછી લોઢાની મોટી ખલમાં સમાય તેટલા ઘઉં નાખી બે ત્રણ વખત જુદા જુદા છુંદવા. પછી સુપડામાં નાખી ઝટકીને બધાં છલાં કાઢી નાખ્યા પછી હાથને પાણી લગાડી ઘઉને ચોળીને પાછા એજ રીતે ઘઉંને છરી અથવા છુંદીને સુપડામાં નાખી ઝીણો રવો નીકળે તેને એક ખુનચાંમાં જુદો ઢગલો કરીને મુકવો. એ રીતે પાંચ છ વખત છરી અથવા છુંદીને ઝીણો જાદો ચઢ ઉતર વળનો બધો રવો જુદો કાઢીને તેના ખુનચામાં જુદા જુદા ઢગળા મુકવા, બધો ભેળી નાખવો નહી. પછી કઢાઇમાં ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તે ઘણું કકડેને પેહલે બદામના કટકા નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા બદામી રંગની કકરી થાયને ઉતારીને કાઢી લઇને પાછું ચુલે મુકી દરાખને લાલ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ સોજા મોટાં કલઇ ભરેલાં ગંજ્યા તપેલાંમાં પેલું કઢાઇમાં વધેલું ઘી નાખી પાશેરાથી ભરેલું દસ શેર એટલે દસ બાટલી પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે ઉઘાડીને પેલા ખુનચામાં મુકેલા રવામાં જે સઉથી જાદો હોય તેને પંહેલે તપેલાંમાં નાખી બળતુ ધીમું કરી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર કરછીથી ઘુંટયાજ કરવું અને અડધો કલાક થાયને તેનેથી ઉતરતો રવો નાખવો. એ રીતે થોડા વખતને અંતરે રવો નાખતાં રહેવું અને બધો પુરો થાય પણ પાણી સુકાવા આવે તો ગરમ પાણી ઉમેરીયા કરીને

ઘુંટયાજ કરવું અને બધું ચરીને ઘણુંજ નરમ થઇ પાણી સુકાઇને કઠણ થયને માહે ખાંડ તથા દુધ ભેળીને ઘુંટયાજ કરવું અને ઘટ થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળીને ઉતારવું. ગમે તો એક મોટાં તદન સોજાં નાળીયેરને ખમણી ભેંસનાં દુધમાંથી તેમાં દોઢ પાશેર જેટલું નામી ચોળીને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળીને જુદું રાખવું અને ચુલાપર ચરવા મુકેલો હરીસો જરા ઘટ થાય ત્યારે છેલ્લે એ નાળીયેરવાળું દુધ ભેળીને ઉપર મુજબ હરીસો તૈયાર કરવો.

હરીસો ચોખાનો.

ભેળ વગરનું સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, રંગુનનો હલવો ચોખા તોળા ૮, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા સોજું મીઠાઇનું ઘી દરેક તોળા ૨ાા, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦ાા એટલે નાના ચમચા ૬.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી તેની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપીને ધોવી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ કલઇવાળી તપેલીમા એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડીને પાણી ઉછળેને થોડા ચોખાને ચમચામાં કાઢીને દાબી જોવા અને નરમ જેવા થાય. ત્યાં સુધી ઢાંકણુ કાઢી નાખીને ચુલે રાખી એ મુજબ થાયને ઉતારીને ચાળણી યા બાયાંમાં ઓસાવી કાઢવા. તે પછી તપેલીને ધોઇને તેમાં દુધને કપડાંથી ગાળીને ચુલે બળતે મુકવું અને માહે બરાબર એક કકરો પડીને દુધ ઉપર આવે તેને પાછું બેસાડી દઇને અંદર ઘી તથા ચાવલ નાખી તે આખા રહે નહી પણ ભાંગી જાય માટે કરછીથી ચાલુ ઘુંટવા કરવું અને ચાવલને ભાંજયા કરવું. પછી માહેનું દુધ જરા ઘાડું થાય ત્યારે ખાંડ નાખીને ચાલુ એમજ ઘુંટયા કરી બધા ચાવલ ભાંગીને દુધમાં બરાબર મળી જઇ ઘાડા દુધપાક જેવો એ હરીસો થાયને ગોલાબ, બદામ તથા પસ્તાં ભેળીને પછી એક બે મીનીટમાં ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢવો. એ હરીસો મજાહનો થાય છે પણ ઉતાર્યા પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા નાખ્યાથી વધારે સારો લાગે છે.

હલવો અનેનાસનો.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં માર્મલેડ અનેનાસની છાપેલી છે તેમાં લખેલા હીસાબે અનેનાસ તથા ખાંડ લઇ તેમજ ખમણીને તૈયાર કરવું. પછી અનેનાસ મોટાં ત્રણ હોય તો તેમાં સોજું ઘી નવટાંક તથા અડધો પાશેર પાણી રેડી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને પંદર વીસ મીનીટ ચુલે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવું. તે પછી ઇંગારે રાખી એમજ ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા ભેળવો અને તે બળેને ઉતારતી વેળા ઝુદલી એળચી તોળો oાા તથા જાયફળ તોળો o ા ભેળાને ઉતારી આગમચથી એક સાફ ખુનચાને માખણ યા સોજું ઘી લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં એ હલવાની મેળવણી નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તેવડે પેાણી ઇચ જાદો હલવો થાપવો અને ઠરેને ડાયમંડ આકારના અથવા ચોરસ કાપ મુકી બંધાયને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. હલવો કઠણ કરીને ઉતારવો નહી. તેથી પછી તે ઘણો ચીકટ થઇ જશે. એમાં સાધારણ મોરીશયસ ખાંડ લેવી.

હલવો અમીચંદનો.

સોજી બનારસી લાલ ખાંડ શેર ૮, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૩, ઘરનું કાઢેલું ભેળ વગરનું તાજું પાણી વગરનું કઠણ પણ સુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શેર ૨, ઝુદલી એળચી તોળો ૧ાા તથા જાયફળ તોળો oાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૬, સોજું નવું વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૪, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, તાજું ઇડું ૧.

ઘઉંનાં દુધને કલઇ ભરેલાં વાસણમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવવું. ખાંડને સોજી તપેલીમાં નાખી ઇડાંને પેાઇ કેાટળાં સુધાંજ તેમાં ભચડીને ભેળવી ચાર શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે મુકવું અને બરાબર બે કકરા પડેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી ઉપર મેલનો પોપડો આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પછી એક મોટાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં કપડાંને દોરીથી ઓળીનીકાંની ઢીલું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળવો. પછી આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની હલવો બનાવવાની હલવાઇ

હોય તો તેમાં અને તે નહી હોય તો પછી કલઇ ભરેલા મોટા પોહોળા પાટીયાને ચુલે મુકીને તેમાં પોણો શેર જેટલો શીરો રેડી તે કકડેને પેલું બીનવેલું દુધ જે હેઠે ઠરી ગયું હશે તેને પાણું બરાબર મેળવીને તેમાંથી એક પાશેર જેટલું તપેલાંમાં રેડવું અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરી એ રીતે થોડા વખતને અંતરે શીરો અને તે પછી દુધ અકેક પાશેર જેટલું રેડયા કરી ઘુંટવાનું ચાલુજ રાખવું. પછી ઘીને પીગળાવી છેલ્લે તે રેડીને ઘુંટવું અને જરા ઘટ થાયને બાકી રહેલો બધો શીરો નામી દઇને સેજ કઠણ થાયને લીંબુના રસમાં નાના છ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી ભેળી ગાળીને હલવામાં તે રેડવું. તે પછી મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હલવાને તપાસ્યા કરવો અને ચરેલો લાગે પછી જરાવારે ઉતારવો. પણ જો હલવો ચીવટ કરવો હોય તો તેમાં લખેલી રીતે ચીવટ કરીને ઉતારવો અને બધું ઘી નીતારીને કાઢી લઇ લીસાં પાટીયાંની ઉપર હલવો કાઢીને તેમાં અૅસેન્સ તથા એલચી જાયફળ બરાબર મેળવીને અડધો ઇંચ યા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાડો હલવો સફાઇથી સરખો થાપીને રહેવા દેવો અને બીજે દીને ઠરે પછી ત્રણથી ચાર ઇંચના ચોરસ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. ગોલાબનું અૅસેન્સ નહી હોય તો પછી ઘણો સોજા એક બાટલી ગોલાબમાં ઘઉંનું દુધ પીગળાવવું. એ હલવો અડધા શેર દુધનો પણ બની શકે છે, પણ એટલાને ચરવા માટે પણ મોટા ધાનના જેટલોજ વખત જોઇએ તેથી એમાં ઉપલે હીસાબે નહી પણ એક શેર ખાંડ માટે લગભગ એક શેર જેટલુંજ પાણી રેડીને પછી ઉપલીજ રીતે એ શીરો બનાવવો. કારણ થોડું પાણી નાખ્યાથી હલવા જેવું નહી પણ રાંધેલાં ઘઉંનું દુધ જેવું થઇ જાય છે. એ હલવો ઘણો લાલ થાય છે.

હલવો ઈંડાંની સફેદીનો.

તદન તાજાં ૨૫ ઇડાંની સફેદી, સોજી ખાંડ શેર ૧।।, સોજું ઘી શેર ૧, સુકું ઘઉંનું દુધ તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦।।, બાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોલી દરેક નવટાંક, ફુંદેલી એલચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી ત્રણ મળી તોળો ૧, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬,

ઈડાંપાક બનાવતાં સફેદી નીકળે છે તે પચીસ ઇડાંની લેવી અને તેને કફ ચઢાવવેા નહી પણ ખુબ દેાહવીને બરાબર મેળવવી. બધા મેવાને છોલી ધેાઇ કેારડેા કરીને મેાટી કઢાઇમાં ઘીને બરાબર કકડાવીને ધુંમાડેા નીકળેને ત્રણડેને જુદેા જુદેા તળીને છુંદવેા ઘઉંના દુધને તળીને તારની ચાળણીથી ચાળીને ઘીમાં બદામી રંગનું તળવું. ખાંડનેા ઘણેા ટાઇટ શીરેા કરવેા. પછી બધું ઠંડું પડેને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સફેદી નાખી તેમાં બધું સારીકાની મેળવી એકરસ કરી ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુટયા કરવું અને કઠણ થવા આવેને ગેાલાબ, એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી ભેળીને પાંચ સાત મીનીટમાં ઉતારી ખુનચાને ઘી લગાડીને તેમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાના તળીયાંથી સરખેા પેાણી ઇંચ જાદેા થાપી ઠરેને ડાયમંડ ઘાટના કાપ મુકી તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. પચીસ ઈડાંની સફેદીનું વજન આસરે એક શેર જેટલું થાય છે

હલવેા ઈડાંનેા.

તદન તાજાં ઇંડાં ૧૦, સેાજી ખાંડ શેર ૧।, સેાજુ્ં મીઠાઇનું ઘી શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

બદામને છોલી ધેાઇ નુછી કેારડી કરીને જાદી છુંદવી. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ઘી, ખાંડ તથા બદામને બરાબર ભેળીને ધીમે બળતે મુકી જરાએ હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવુ થાયને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારીને ખુનચામાં નાખવુ અને હાથ ડાજે નહી તેમ દાબી દાબીને તેમાં છુટા છુટા રહેલા દાણા હેાય તે બધું એકઠું કરીને ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળાયાથી પેાણી ઇંચ જાડું થાપી જરા ઠરેને કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. ઇડાં તદનજ તાજાં હશે નહી તેા હલવેા વીસરેા લાગશે.

હલવેા અંજીરનેા.

સેાજાં તાજાં મેાટાં છેાલેલાં અંજીર રતલ ૧, સેાજુ્ં મીઠાઇનું ઘી તેાળા ૫, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦॥ તથા જાયફળ તેાળેા ૦।, સેાજેા ગેાલાબ પાશેર ૦॥.

અંજીરને કોડીનાં વાસણમાં નાખી માહે ખાંડ ભેળી ખુબ ભચડીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધંગારે મુકી માહે જોશ આવેને ઉંધાડી ચમચ ફેરવીને પાછું ઢાંકી અવારનવાર ઉંધાડી એમજ ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંજીરનાં બીવાં છુટાં પડે તેને ચમચથી કાઢયા કરી સેજ ધી થાયને ધી નાખીને ઘુંટયા કરવું અને ઘણું ઘટ થાયને ગોલાબ મેળવી તે બળી રહેને એલચી જાયફળ ભેળીને ઉતારવું અને તદન કલઇ ભરેલા ખુનચાની વચમાં ધી લગાડીને તેમાં નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જાદો થાપવો અને બીજે દીને ઠરેને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા કાપી તવાથાથી ઉપાડી લેવા. ગમે તો હલવો ઉતાર્યા પછી ગોલાબને બદલે ગોલાબનું ઍસૅન્સ ત્રીસ ટીપાં ભેળવું.

હલવો કમોદીયા કંદનો.

મજાહના સારી જાતના સોજા કમોદીયા કંદનો છેડા તરફનો થોડો ભાગ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી વચમાંનો કંદ રહે તે તથા સોજું ધી દરેક શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એલચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩.

બદામ પસ્તાને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડું કરવું અને દરાખને સાફ કરી ધોઇને કેરડી કરવી. પછી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ધી કકડાવી તેમાંથી બરાબર મુંમાડો નકળેને માહે બધો મેવો જુદે જુદો તળી કાઢી બદામ પસ્તાંને જાડું છુંદવું. કંદને ધોઇ સોજો કરી જાદી કાતરીઓ કાપી નરમ બારી છાલ છોલવી અને સેન્બી ગાંગડો રહે નહી તેમ કરછીથી ખુબ મસળી તળતાં બાકી રહેલા ધીની તપેલીમાં બરાબર મેળવી ખાંડ ભેળી કોલસાન ધંગારે ઘુંટયા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને બંધાય તેવું કઠણુ થાયને બીજો બધો સામાન ભેળી બે ત્રણ મીનીટમાં ઉતારી ધી છુટું પડયું હોય તે બધું કાઢી લઇને સાફ કોરડા ખુનચાની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઠંડો થાયને કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. વધારે મીઠો હલવો પસંદ

હોય તો એક શેર કંદમાં પોણો શેરને હીસાબે ખાંડ લેવી. બીજી રીતે એ હલવો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ બધાં ઘીમાં પહેલ મેવાને તળી કાઢયા પછી બાફેલા કદની કાતરીઓ અથવા કટકા કાપી એજ ઘીમાં ચુલે મુકી શીરા બદામી રંગનો થાય ત્યાં સુધી ચમચથી ભાંજીયા કરીને બધો છુટો પાડતાં રહી સેજ રતાસ પકડેને બે શેર કંદમાં એક શેર સોજી મેદા ખાંડ ભેળી થોડીવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ખાંડ પીગળેને ઉપર મુજબ બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારવું. એ હલવો થાપવા જેવો થશે નહી, પણ પોચોજ રહેશે.

હલવો રતાળુ કંદનો.

ઉપર કમોદીયા કંદનો હલવો બે રીતથી બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ બધો સામાન લેવો પણ કમોદીયા કંદને બદલે રતાળુ કંદ લઇ તેમાંજ લખેલી રીતે એ કંદનો હલવો બનાવવો.

હલવો કેરીનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૫, કોઇ પણ સારી જાતની સાંખાં વગરની કાચી કેરીના છોલેલા કટકા રતલ ૨ સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦॥, ઘુંટેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, ઘણો સોજો ગોલાબ વાઇનગ્લાસ ૧.

કેરીના છોલેલા કટકાને કોડીની બરણીમાં પુરતું ઠંડું પાણી રેડીને બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી સોજી ધોઇને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને કેરી નરમ થાયને બધું પાણી કાઢી નાખી માહે સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટવુ. ત્યાર બાદ એક સોજી તપેલીમાં પાંચ શેર પાણી સાથે ખાંડને ચુલે મુકવી અને બે ત્રણ જોશ આવે ત્યારે અડધા પાશેર દુધ સાથે એટલુંજ પાણી ભેળીને તપેલીમાં રેડવું. તે પછી બીજા બે ચાર જોશમાં શીરો તદન નીતરો થાયને ઉતારી જરાવારે ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખ્વો અને તદનજ કલઇ ભરેલાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાને ઝોળાનીકાની ઢીણું જેવું બાંધી તેમાંથી શીરાને ચાળીને તેમાં ઘુંટેલી કેરી તથા ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે

ઘુંટયા કરવું અને જામના જેવું ઘટ થાય ત્યારે બાકીનો બચેા સામાન ભેળીને ઉતારી તદનજ કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના ખુનચાને ઘી લગાડી તેની વચમાં રેડી બીજે દીને ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા, પણ કઠણ કરીને ઠાપવું નહી. ગમે તો સેજ પાકપર ચઢેલી કેરીનેા ઉપર મુજબજ હલવેા બનાવવેા પણ તેને બાર કલાક પાણીમાં ભીનવવી નહી, એમજ લેવી.

હલવેા કેળાંનેા.

સેાજા મેાટાં તળવાનાં વસઇનાં કેળાંની છાલ છોલીને રતલ ૧I, સેાજી ખાંડ રતલ ૧, સેાજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦II, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તેાળા ૫, ખુંદેલી એળચી તેાળેા ૦II તથા જાયફળ તેાળેા ૦I, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાનેા ચમચેા ૧ અથવા ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦.

બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘેાઇ લુછી કેારડી કરીને મેાટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડેા નીકળેને એ બેઉને તેમાં જુદું જુદું બદામી રંગનું તળીને આધરાંની ચમચથી કાઢવું. ત્યાર બાદ કેળાંને ઉભાં ચીરી અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખી એકેક કેળાના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપી ધીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાંખીને તેમાં બદામી રંગનાં તળી કાઢી ગરમ હેાય તેટલાંજ કલઇ ભરેલી કરછીથી ખુબ ઘુંટીને માવા જેવાં કરીને પાછાં ઘીમાં નાંખી માંહે ખાંડ ભેળી ઇંગારે ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને બાકીનેા સામાન ભેળી ત્રણ ચાર મીનીટ પછી ઉતારીને અંદરથી બધું ઘી કાઢી લઇને કેળાંને એક સાફ ખુનચાની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળાયાંથી પેાણી ઇંચ જાદેા હલવેા થાપી જરા ઠંડેા થાયને છરીથી કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ચુલાપરથી ઘણેા કઠણ કરીને ઉતારવેા નહી, કેમકે હલવેા ઠંડેા થયા પછી ઘણેાજ કઠણ થઇ જશે.

બીજી રીતે હલવેા બનાવવેા હેાય તેા આખાંજ કેળાંને છાલ સાથે ઠંડાં પાણીમાં નાખી ચુલે મુકી બે જેાશ આપીને ઉતારી તુરતજ છાલ છેાલીને ઉપર લખેલાં વજને સવા રતલ લઇ ચીરીને અંદરની નેસ કાઢી નાખી ખુબ ઘુંટીને ઉપલા હીસાબે ખાંડ લઇ તેનેા જરા ટાઇટ શીરેા કરી કલઇવાળા તપેલીમાં ગાળીને તેમાં

ઘુંટેલાં કેળાં મેળવી ધીમાસે ઝુકી ઘુંટયા કરવું અને બદામી રંગના થાયને ઉપર મુજબનું ઘી નાખી ઉપલી રીતેજ જરા પોચો હલવો તૈયાર કરીને થાપવો. મરજી પડે તો શીરાને બદલે એમાં પણ અમથીજ ખાંડ નાખવી, તેમજ ગમે તો બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસને પણ તળીયા વગર કાચીજ નાખવી. ઉપર લખેલો પહેલો હલવો લાલ થાય છે અને આએ હલવો પીળો થાય છે.

હલવો કેળાંનો ૨ જો.

મજાહનાં જાદાં મોટાં પાકેલાં પણ તદન નરમ થયલાં નહી હોય તેવાં સોળ વસઇનાં કેળાં લેવાં અને તેની છાલ છોલી એકેક કેળાંના ઉભા ચાર ચાર ચીરીયા કાપી અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખીને પછી એ કટકાને તોળીને બે રતલ લેવા અને તેને પહેલે ચમચાથી ભાંજીને બરાબર મેળવ્યા પછી તદનજ સાફ સુકા પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું વાટીને માંહે સેજબી આપી કગરેસ રાખવી નહી. પછી સોજી દોઢ રતલ શાકરીયા ખાંડનો કચરો કાઢી સાફ કરી કલઈ ભરેલા સાફ પાટીયામાં નાખી તેમાં પેલાં પીસેલાં કેળાંને સારીકાની ભેળા એકરસ કરી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી લાગે નહી માટે કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને સેજ રતાસ પકડવા માડી ચમચ ફેરવતાં તપેલીથી અળગું થઇને ફરીયા કરે ત્યારે તેમાં બારીક છુંદેલી એળચી તોલો ૧ તથા જાય- ફળ તોલો oll ને બરાબર મેળવી ઘણું ચીવટ કરવું નહી પણ મેળવણીની ગોળી થાય તેટલુંજ ચીવટ થાયને કલઇ ભરેલી થાળીની વચમાં બધું કાઢી પોણી ઇંચ જાદો સફાઇદાર હલવો થાપવો અને ઠંડો થાયને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને હાથવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ હલવો સારો લાગે છે. આસરે આઠ મોટાં કેળાંમાંથી ઉપલાં વજનના છોલેલા કટકા નીકળે છે.

હલવો કોહોળાં અથવા દોધીનો.

ભુરાં કોહોળાને છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખી નાના કટકા કાપી પાકટ કોહોળાંના કટકા શેર ૪ અને કુમળું હોય તો તેના કટકા શેર ૫, સોજી ખાંડ શેર ૨ll, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર oll, છુંદેલી એળચી તોળો oll તથા જાયફળ તોળો ol, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૪, તાજું ઘડું ૧.

કોહોળાને સોજી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને તદન નરમ થાયને ઓયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને છાંડી કાઢવું. પછી ઘડાંને સોજુ ઘાટ સાફ તપેલી-i ખાંડ નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ ઘડાંને ભચડીને બરાબર મેળવી છઠી શેર પાણી રેડી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મેલી ચાર કકરા પાડી ઉતારીને ઢાંકવું અને થોડી વારે ઉપર મેલનો પોપડો બંધાય તેને આંધગાંની ચમચથી કાઢયા પછી તદન કલાઇ ભરેલાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઝોળાનીકાની ઢીળું દોરીવડે બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળીને માહે છાંડેલું કોહોળુ તથા ઘી નાખી વીસેક મીનીટ ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું. પછી હેઠે લાગે નહી માટે આવાર નવાર કલઇવાળી ચમચથી હુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડી હલવો કઠણ થાયને ઉતારી બધું ઘી કાઢી નાખીને બાકીનો સામાન ભેળી તદન કલાઇ ભરેલા પુનચાને જરા ઘી લગાડી તેની વચમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી દાઢ ઇંચ જાડો થાપી ઠરેને બીજે દીને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ગમે તો બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક છઠી તોળાને છોલીને ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાટ નુછી કોરડી કરીને હલવો થાપીયા પછી ઉપર ભભરાવીને પછી કાંસીયો ફેરવવો. ઘણું પાકટ દોધીનો હલવો પણ કોહોળાંનીજકાની બનાવવો. એ હલવો મજાહનો થાય છે.

હલવો કોહોળાંનો.

તદન પાકટ નવાં કોહોળાંને છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને સોપારી જેટલા કટકા કાપી પાણીમાં તદન નરમ બાફી ઓયાંમાં નાખવું અને ઠંડુ થાયને સોજા મજબુત ખાદીનાં કપડાંમાં પોતળું બાંધીને બે દીવસ ટાંગી રાખ્યા પછી છોડીને કોહોળાંને તોળા તે શેર દસ થાય તો તેમાં સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ પંદર શેર નાખી હાથવડે ભચડી ભાંજીને માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી કલાઈ ભરેલાં તપેલાંમાં નાખી ધીમે બળતે ચુલે ઉંઘાડું મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને સુકાં ઘઉંના બે તોળા દુધને એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી તપેલાંમાંની ખાંડ પીગળે ત્યારે તે દુધ રેડી ફેરવ ફેરવ કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને કલાઇ ભરેલા

બુનચાને સોજુ મીઠાઇનું ઘી જરા લગાડી તેની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળાયાંને જરા ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાડો હલવો થાપવો અને આગમચથી સોજી બદામની નવટાંક બીજને છોલી બારીક સ્લાઇસિ કાપી એ તથા છુંદેલી એળચી તોળો ૦ા તથા જાયફળ તોળો ૦। ને હલવાની ઉપર ભભરાવી સ્લાઇસ દાબવા માટે ઉપર પાછો હલકે હાથે આળગો કાંસીયો ફેરવવો. પછી ઉપર કપડું ઢાંકીને રહેવા દેવું અને હલવો બરાબર ઠરીને ઉપર ખાંડની પોપડી બંધાય ત્યારે ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી કટકા ચુંથાય નહીં તેમ ધારવાળા તવાથાવડે કટકા ઉપાડી ફેરવીને બીજાં વાસણમાં ઉલટા મુકવા. કારણ હેઠેનું પડ નરમ રહે છે તે એમ ફેરવીને મુકયાથી તેની ઉપર પણ ખાંડ બંધાય છે. તદન પાકટ દાવીનો હલવો પણ એજ રીતે બનાવવો.

હલવો કોહોળાંનો ૨ જો.

નેવાં પાકટ ભુરાં કોહોળાંને છોલી બીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને પછી તેના કટકા કાપી તદનજ નરમ બાફી ઓયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી ગયા પછી છાંડી કાઢીને ખાડીનાં મજબુત કપડાંમાં જરા જરા નાખી નીચવીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી તોળેલુ કોહોળું શેર ૫, સોજી મોરીશયસ ખાંડ શેર ૪, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૬, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૨, નવી બદામની બીજ તથા સોજું સુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૧, સોજા ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦ાા, એળચી તોળા ૩, જાયફળ તોળો ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

એળચીના દાણા તથા જાયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. ઘઉંનાં દુધને કોડીનાં ઓલપાં નાખી માહે ગોલાબ મેળવીને દુધપાક જેવું ઘટ કરવું. પછી તદનજ કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં નીચવેલું કોહોળું નાખી તેમાં થોડું થોડું કરી બધાં ભેંસનાં દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને માવા જેવું કઠણ થાયને માહે ઘી નાખીને ફીકું લાલ તળવું. પણ ઉપર મુજબ એ કોહોળું થાય તેટલાં બીજે ચુલે ખાંડનો ગોળી પડતો શીરો તૈયાર કરી ઘઉંનું

દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું બરાબર દોહવીને તળેલા માવામાં મેળવી હાથ રાખ્યા વગર જરાવાર ઘુંટીને પછી શીરો ભેળાને ઘુંટયાજ કરવું અને ચીવટ થવા આવેને માહે અડધો પાશેર ગોલાબ મેળવી જરાવારે એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના ખુનચાંને સોજું મીઠાઇનું ઘી જરા લગાડી તેની વચમાં હલવો નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાના તળીયાંથી પોણીથી એક ઇંચ જાદો થાપી બરાબર ઠરેને ડાયમંદ આકારના કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા એ હલવો મજાહનો થાય છે.

હલવો કોહોળાંનો ૩ જો.

તદન પાકટ નવાં ભુરાં કોહોળાંનાં ચીરીયાં કાપી છાલ છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને નાના કટકા કાપી તે તથા સોજી મારીશ્યસ ખાંડ દરેક શેર ૧૦, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ০।, છુંદેલી એળચી તોળો ০।। તથા જાયફળ તોળો ০।, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ০।।, લગાડવા માટે સોજું ઘી ખપ મુજબ.

કોહોળાંના કટકાને પાણીમાં તદન નરમ બાફી બોયાંમાં ઓસાવી કાઢી બધું પાણી નીકળી જાયને બોયાંમાંથી છાંડી કાઢી થોડું થોડું ખાડીના મજબુત કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી આજ્ઞે ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં છાંડેલું કોહોળું તથા ઘી નાખી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી બંધાય તેવું થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારીને ઉપર પહેલો કોહોળાંનો હલવો છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે થાપી તેમજ રાખ્યા પછી તેજ રીતે કટકા કાપવા. તદન પાકટ દોધીનો હલવો પણ એજ રીતે બનાવવો.

હલવો કોહોળાંના ગરનો.

તદન પાકટ ભુરાં કોહોળાંનો ગર લઇ માહેથી બીયાં કાઢી નાખી પાણીમાં તદન નરમ બાફીને કાઢી લઇને કરછીથી ઘુંટી બધા કટકાને બરાબર ભાંજી ખાડીનાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી નીચવીને તદનજ બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી તોળેલું તે શેર ০।, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ০।।, સોજું મીઠાઇનું ઘી નવટાંક, નવી

બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૦॥।.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છાલી ધોઈ લુછીને કોરડું કરી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બેઉ જુદું જુદું તળી કાઢીને છુંદવું. પછી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં દુધ નાખી માહે બાફેલા કોહોળાંના ગરને બરાબર મેળવી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને માવા જેવું થાયને બદામ પસ્તાં તળાયા પછી વધેલું ઘી અંદર નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા લાલ રંગનું તળી ઉતારીને તુર્તજ માહેથી કાઢી લઇ બીજી એવીજ તપેલીમાં ખાંડનો ઘણો ઘાડો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં એ તળેલો માવો નાખીને ઘુંટયા કરવું અને અંદર ઘીના પરપોટા ફુટવા માડે કે તુર્ત ઉતારી પાડી એળચી જાયફળ ભેળી કલઇ ભરેલી થાળીને ઘી લગાડી તેની વચમાં હલવો નાખી દોઢેક ઇંચ જાડો હલવો થાપી બંધાયને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા.

હલવો ખજુરનો.

સોજો ખજુર શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, નવી બદામની બીજ શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥.

બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરી મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં ફીકી લાલ કકરી તળી ઉતારીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને પીતળની ખલમાં છુંદવી. પછી ખજુરને બરાબર સોજે કરી ઠળીયા કાઢી નાખી ઘીને પાછું ચુલે મુકી કકડેને તેમાં ખજુરને પોચો તળી ઉતારીને કોડીનાં ફ્લૅટડીશમાં કાઢી લઇ મસળીને નરમ માવા જેવો કરવો ત્યાર બાદ ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને માહે ખજુરને બરાબર મેળવ્યા પછી ઘી નાખી બદામ ભેળી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને એળચી જાયફળ ભેલી ઘી લગાડેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી પોણી ઇંચ જાડો હલવો થાપી ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

હલવો ગાજરનો.

આજ્ઞે વીવીધ વાંનીમાં ગાજરપાક છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો તેટલોજ સામાન લેવો પણ એમાં ખડાં લેવાં નહી અને તેમાંજ લખેલી રીતે બનાવી કઠણુ જેવું થાયને તદન કલઈ ભરેલી થાળીમાં અથવા કોડીનાં ફલૅતદીશમાં જરા માખણ લગાડી તેમાં આગ્ને મેળવણી નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઈંચ જાડો થાપી બીજે દીને ઠલવો ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

હલવો ગાજરનો ૨ જો.

આજ્ઞે ચોપડીમાં ગાજરપાક છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે કાપેલા ગાજરના કટકા શેર ૧, સૌઝી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧I, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦I, છુંદેલી એલચી તોળો ૦II તથા જાયફળ તોળો ૦I, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

ગાજરના કટકાને તદન નરમ બારી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખીને કરછીથી બરાબર ઘુંટીને માવા જેવું કરવું. પછી ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં ઘી તથા ગાજરને સારીકાની મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણુ થાયને ગોલાબ મેળવી તે બળીને પાછો કઠણુ ગોળો થઇને તપેલીને વળગે નહી ત્યારે ઉતારી એલચી જાયફળ ભેળીને ઉપર ગાજરના પહેલા હલવામાં લખ્યા મુજબ થાપી તેજ પ્રમાણે બીજે દીને ઠરેને કટકા કાપી કાઢવા.

હલવો ઘઉંનાં દુધનો.

સોજા ખાંડવા ઘઉં ટીપરી ૨, મોરીશયસ ખાંડ શેર ૫, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧II, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક શેર ૦I, સોજો બાવળનો ગુંદર નવટાંક, છુંદેલા એલચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, બારીક છુંદેલાં લવંગ તોળો ૦I, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા (ડેઝર્ટસ્પુન) ૬, વૅનીલા ઍસેન્સ નાના ચમચા ૩.

આજ્ઞે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણુંને છોલી પહેલાં બેના કટકા

કાપીને પછી બધું ધોઇ લુછીને કોરડું કરવું. પછી આ એજ ચોપડીમાં ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ઘઉંને ભીનવી દુધ કાઢીને કપડાંમાંથી ગાળીને બધું પાણી નીપારી કાઢ્યા પછી અંદર થોડું પાણી રહેવા દઇ દોહવીને દુધપાક કરતાં સેજ પતળું કરવું, પણ એ રીતે દુધ તૈયાર થાય તેની પંદર કલાક આગાઉથી ગુંદરને સાફ કરી કોડીનાં વાસણમાં બે પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે ભીનવી રાખવો. પછી ખાંડનો પતળો શીરો કરી તદન કલઇવાળા મોટા પાટીયામાં ગાળી ઠંડો પડેને ગુંદરને પાણીમાં બરાબર મેળવી જાંજરાં કપડાંથી ગાળવો અને એ ગુંદર, ઘઉનું દુધ તથા ઘીને શીરામાં મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાય અને ઘી બરાબર છુટું પડેને બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારી કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના ખુનચામાં નાખી પોણી ઇંચ જાદો હલવો થાપી ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા.

હલવો ઘઉંના દુધનો ઘી વગરનો.

સોજી ખાંડ શેર ૧, તાજું સુકવેલું ઘઉંનું દુધ શેર ૦॥, નવી બદામની બીજ તોળા ૩, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨॥ એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનની, સોજો ગોલાબ પાશેર ૦॥.

બદામને છોલી ચીરીને ઉભાં બે ફાડચાં કરવાં. કેસરને જરા સેકીને પીતળની ખલમાં બારીક વાટવી. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ઘઉંનાં દુધને બરાબર મેળવીને માહે ખાંડ તથા કેસર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ ને ચીવટ થાયને ગોલાબ ભેળીને ઉતારી કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને સેજ ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાદો હલવો થાપી ઉપર બદામનાં ફાડચાં વળગાવી બીજે દીને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. કેસર પસંદ હોય નહી તો ન નાખવી નહી.

હલવો તુવરની દાળનો.

સોજી ઝીણી નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ; સોજું મીઠાશનું ઘી તથા સોજો નરમ પતની ગોળ દરેક શેર

૧, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, એળચીના દાણા તોળા ૧॥, જાયફળ ૧॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨ એટલે નાની સીસી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫૦, તાજું ઇડું ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી બદામના ત્રણ અને પસ્તાંના બબે આડા કટકા કાપી ધોઈ નુછીને કોરકું કરવું. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી ચાર વખત સોજી ધોઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું અને બધું પાણી બળી દાળ સીજીને તદન ગળી જાયને ઉતારી કલઇ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી બરાબર એકરસ કરવી. પછી એક કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર કલઇવાળું ઝીણું આંધરાંનું બોચું મુકી તેમાં થોડી થોડી દાળ અને જરા પાણી નાખ્તાં જઇ એ રીતે બધી દાળને કરછીથી છાંડી લઇને પછી પાછી ચુલે તપેલીને ઉંધાડી મુકવી અને બધું પાણી સુકવી દાળને કઠણ કરીને ઉતારવી, પણ તેમ કરતાં દાળ ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર ચમચથી ફેરવવી. ત્યાર બાદ ગોળને કાપી ભુકો કરી ખાંડ સાથે એક તપેલીમાં નાખી ઇડાંને ધોઇ કોટળાં સુધાંજ એમાં ભચડીને બરાબર મેળવી ત્રણ પાશેર ઠડું પાણી રેડી ચુલે મુકવું અને બધું પીગળીને માહે ત્રણ ચાર ક રા પડેને ઉતારીને એક કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં ઘટ કપડાંને સોળીનીકાની દોરીથી બાધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને પાછો ચુલે મુકવો અને મજાહનો ઘણો ઘાડો ટાઇટ શીરો થાયને માહે ઘી નાખવું અને તે પીગળી જાયને ઉતારી દાળમાં જરા જરા કરી બધો શીરો બરાબર મેળવા એકરપ કરીને પછી ધીમે બળતે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘટ થાય પછી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરી બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી માહે બાકીનો બધો સામાન ભેળી એક સોજા ખુનચાની વચમાં બધું કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંવડે પોણીથી એક ઇંચ જાદો હલવો થાપી બંધાયને ડાયમંડ યા ચોરસ આકારના ગમે તેટલા નાના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી હેઠેનું નરમ પડ કઠણ થવા માટે કટકાને ફેરવીને મુકવા. એ હલવો મજાહનો લાગે છે. પણ દાળનો હોવાથી બેજ દીવસ ખાવો,

હલવો દોધીનો.

ઘણું કુમળું નહી તેમજ ઘણું કઠણ પાકટ પણ હોય નહી તેવાં મધ્યમસરનાં મોટાં દોધીને ધોઇ ડીચકાં તરફનો ભાગ કાઢી છુટો કરીને હેઠેનાં દોધીની ઉભી ચાર ચીર કાપી તેમાંથી બધાં બીયાં કાઢી નાખીને પછી એ ચીર તથા ડીચકાંને ઉભું છાલ સુધાંજ ખમણી સોજાં ઠંડાં પાણીથી ધોઈ ગમે તો જરા ફટકીનાં પાણીમાં થોડો વખત ભીનવી રાખીને પછી અથવા એમજ આમણું પાણીમાં નરમ બાફીને ઝીણાં આંધરગાંનાં ઓયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાય પછી અંદર પાણી બાકી રહેલું હોય તે નીચવીને બધું કાઢી નાખ્યા બાદ દોધીને તોળીને તે બે શેર લઇ સોજી છઠી શેર ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરીને એ બધું સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે તાજો માલો માવો દોઢ શેર તથા સોજું મીઠાઇનું નવટાંક ઘી મેળવી ધંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને હલવો પોચો રાખવો હોય તો બરાબર ચાસ પીને હલવો પોચો હોય ત્યારેજ ઉતારી ખોખરા છીપેલા એળચીના પોણો તોળો દાણા ભેળવા. પણ થાપેના કટકાનો હલવો કરવો હોય તો કઠણ કરીને ઉતારી એળચી ભેળીને તદનજ કલઇ ભરેલા ખુનચાને જરા માખણ લગાડી તેની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે બે ઇંચ જાડો હલવો થાપી ઉપર સોજી ચારોળી નવટાંક ભભરાવી બીજે દીને ઠરેને ત્રણ ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. ગમે તો દોધીને ઉપર મુજબ બાફીને નીચવ્યા પછી ઉપલે હીસાબે લેવું અને ખાંડનો શીરો કરવાને બદલે ઉપર લખ્યા જેટલીજ ખાંડને દોધીમાં ભેળી સોજી તપેલીમાં નાખી ધંગારે ઘુંટયા કરી ખાંડ પીગળેને ઉપર જેટલોજ માવો મેળવી જરાવારે ઘી નાખીને ઉપર મુજબ પોચો હલવો બનાવવો. માવાને બદલે દુધમાં હલવો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ બાફીને નીચવેલાં બે શેર દોધીને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજાં તદન ચોખ્ખાં ત્રણ શેર દુધ સાથે ભેળીને ધંગારે ઉઘાડું મેલી અવાર નવાર ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને લગભગ અડધું દુધ બળેને છઠી શેર ખાંડ તથા નવટાંક ઘી નાખી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર તળે ઉપર કરી બરાબર ચાસ આવેને ઉપર મુજબ ચમચો પોચો

અથવા થાપેલો હલવો બનાવવો. પણ એ પોચા હલવામાં ચારોળીને અંદર ભેળવી. ગમે તો ટેસ્ટ માટે ઉપલા કોઇ પણ હલવામાં ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા ભેળવો.

હલવો દોધીનો ૨ જો.

આગે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણેને છોલી ચારોળીને આખી રાખવી અને બદામ તથા પસ્તાંના કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપી બધાંને ધોઇ લુછીને કોરડું કરવું. એળચી જાયફળ દરેક ૦। તોળાને છુંદવું. પછી પાકટ નહી તેમજ ઘણું કુમળું પણ નહી હોય તેવાં મજાહનાં દલદાર દોધીનું ડીચકું કાપીને કાઢી નાખી બાકી રહેલાં દોધીની બધી ત્રણ ઇંચ જેટલી જાદી ચીર કાપી તેની અંદરનો ગર તથા બીયા કાપીને કાઢી નાખવાં અને દોધીનો છાલ તરફનો ભાગ ચરવા માટે સખત પડશે તેટલા માટે છાલ વધારે જાદી છોલીને પછી દોધીની ચીરના ત્રણ ઇંચ લાંબા બધા કટકા કાપી તે પો શેર લઇ તેને બધી બોરદુપર ખાવાના કાંટાવડે ઉંડા ચોબા દઇ ધોઇને ભાગે નહી તેમ નીચવીને પાણી કાઢી નાખવું. પછી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં અડધો શેર સોજું મીઠાઇનું ઘી કકડાવી તેમાં દોધીના કટકાને પુંથરીને મુકી ધીમી આંચે ઉંઘાડું રાખવું અને હેઠેનું પડ બદામી રંગનું તળાયને તવાથાવડે ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ થાયને ઉતારીને અંદરથી અડધું ઘી કાઢી લેવું અને પછી સોજું દોઢ શેર પાણી રેડી સોજી ખાંડ દોઢ શેર ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને હેઠેનું પડ જરા નરમ થાયને પડ ફેરવી નાખી દોધી તદનજ નરમ થાય અને અંદર સેજ શીરો રહેને ઉતારવું અને દોધીનો જરાબી કટકો રહે નહી તેમ નાની કરછીથી બધું સારીકાની છુંદીને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી ભેળી પાકું ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરો સુકાયને ઘણો સોજો ગોલાબ અડધો પાશેર ભેળી એમજ છુંટયા કરી ગોલાબ સુકાય અને થાપી શકાય તેવું થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવી ઘી લગાડેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે એક ઇંચ જાદો સરખો હલવો થાપી બંધાયને ચોરસ

કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. ગમે તો સોજી ખરી કેસર પાંચ વાલને સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને ગોલાબમાં તે ભેળવી. નરમ હલવો કરવો હોય તો ઉપલીજ રીતે પણ સવાશેર ખાંડ નાખીને પોચો હલવો બનાવવો. પણ થાપવા. માટે લખ્યું છે તેટલો એને કઠણ કરવો નહી. પણ જરા શીરા સાથનો નરમ હોય ત્યારેજ ઉતારવો. કારણ વધારે ઘટ થશે તો પછી ઠંડો થતાં કઠણ થશે.

હલવો દોધીનો ૩ જો.

ભેળ વગરનું સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૨, છોલેલા દોધીના કટકા શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી તોળા ૫, સુકું ઘઉંનું દુધ નવટાંક, નવી બદામની બીજ તોળા ૩, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૫, ઘણો સોજો ગોલાબ તથા લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

તદન કલઈ ભરેલી થાળીને ઘી લગાડવું. બદામને છોલી જરા જાડી છુંદીને છુટી કરવી, એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. બનતા સુધી એક પાશેર ઘણા સોજા ગોલાબમાં અને તે નહી હોય તો પછી એટલાંજ ઠંડાં પાણીમાં ઘઉંનાં દુધને ભીનવી રાખ્યા પછી બરાબર પીગળાવવું. કુમળું નહી તેમજ તદનજ પાકટ પણ હોય નહી તેવા મજાઉનાં દલદાર દોધીની બધી છાલ બરાબર છોલી બીયાં તથા ગર બધું બરાબર કાઢી નાખીને બાકી રહેલાં દોધીના દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને તે બે શેર લેવા અને તેને એક તપેલીમાં પુરતાં પાણી સાથે ઢાકીને ચુલે મુકી બરાબર નરમ થાયને ઓયાંમાં ઓસાવી નાખવુ અને બધું પાણી નીકળી જાયને કાઢીને કરછીથી બરાબર ભાજી નરમ કરી માહે છુટેલું પાણી કાઢી નાખીને પછી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં એ ભચડેલું દોધી નાખી તેમાં ખાંડ, ભેંસનું દુધ તથા ભીનવેલું ઘઉંનું દુધ ગોલાબ અથવા પાણી હોય તેની સાથેજ નાખી બધું બરાબર એકરસ કરી ચુલે ધીની આંચે ઉંધાડુંજ મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને ઘટ જેવું થાય ત્યારે હેઠે લાગવા દેવું નહી. કઠણ જેવું થાયને નાના ચાર ચમચા (ડેજર્ટસ્પુન) ભરી ગોલાબ ભેળવો અને તે બળીને પાછું કઠણ થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ મેળવીને

પછી ઘી લગાડીને તૈયાર રાખેલી થાળીની વચમાં કાઢી કાસીયાનાં તળીયાંથી અડધી ઇંચ સરખેા થાપવેા અને ઠંડેા થઇને બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. એ હલવેા બે દીવસ ખવાશે, તે પછી બીગડી જશે. ગમે તેા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખવું.

હલવેા નાળીયેરનેા.

સેાજુ મેાટું નાળીયેર ૧, સેાજી ખાંડ શેર ૧, તાજો માલેા માવેા શેર ૦I, નવી બદામની બીજ નવટાંક, સેાજું માખણ તેાળા ૨II, છુંદલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦I, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનેા બધેા સફેદ ભાગ ખમણવેા. આએ ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છેાલી ધેાઇને બારીક પીસવી અથવા છુંદવી. પછી ખાંડમાં દેાઢ પાશેર પાણી રેડી પતળેા શીરેા કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમાં માવેા બરાબર મેળવી નાળીયેર તથા બદામ ભેળાને ધીંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું. અને બંધાય તેવું થાયને બાકીનેા સામાન મેળવી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારવું. અને આગમચથી એક સેાજા ખુનચાને માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેની વચમાં એ મેળવણી નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે પેાણી ઇંચ જાડેા હલવેા થાપી ઠરેને ડાયમંડ યા ચેારસ આકારના કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લઇ હેઠેનું નરમ પડ બંધાવા માટે કટકાને ફેરવીને છુટા છુટા મુકવા.

હલવેા નાળીયેરનેા ૨ જો.

સેાજો ગેાળ શેર ૧, સેાજું ખમણેલું નાળીયેર રતલ ૦I, સેાજું ઘી શેર ૦II, ઘરનેા દલેલેા ઘઉંનેા આટેા તેાળા ૫, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તેાળા ૨II, એળચીના દાણા તેાળેા ૧, માેટું જાયફળ ૧, છુંદીને ચાળેલી બારીક સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘણેાજ સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૪.

એળચીના દાણાને જાદા છુંદવાં. જાયફળને બારીક છુંદવુ. બારીક દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનેા બધેા સફેદ ભાગ ખમણીને

તે ઉપલે વજને લેવો. દરાખને ધોઇને સુકી કરવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોલી છોલવાની રીત આમે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. ત્યાર બાદ કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીને ધીમે બળતે સુકી તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને બળતું ધીમું કરીને બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી વગર થોભ્યે જલદી જલદી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવી અને તપેલીને પાછી ચુલે સુકી ઘી કકડેને માહે દરાખ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. તે પછી ગોળનો ભુકો કરી બીજી તપેલીમાં નાખી જરા પાણી રેડીને ચુલે સુકવું અને બધો ગોળ પીગળી જાયને ઉતારી મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ધીવાળી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી જરા ચાસ થાયને તેમાં નાળીયેર મેળવીને ઘુંટયા કરવું અને જરાવાર થાયને આટાને ભભરાવીને બધો અંદર નાખી ગાંગડા થાય નહી માટે બરાબર ભેળાને ઘુંટયાજ કરવું અને જરા કઠણ થાયને ગોલાબ ભેળો પાછું કઠણ થવા આવે ત્યારે સુંઠ મેળવીને ઘુંટયાજ કરવું, પણ હેઠે તપેલીમાં લાગે નહી તેની સભાળ રાખવી અને કદાચ લાગે તો તેને આખવીને હલવામાં ભેળવું નહી, પણ વળી બહુંજ કઠણ થયાથી વવરૂં થઇ જાય છે. અને તે પછી તે થપાતું નથી, તેટલા માટે થપાય તેવું મજાહનું કઠણ ગોળા જેવું થઇને ઘી છુટું પડેને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. પણ હલવો કરવાની આગમચથી એક કલઈ ભરેલા ખુનચાની વચમાં જરા ઘી લગાડીને તૈયાર રાખવો અને હલવાને ચુલથી ઉતારી તેની વચમાં કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાથી જરા થાપીને પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવ્યા બાદ બધેથી એક સરખો પોણી ઇંચ જાડો હલવો થાપવો અને ઠરી ઠંડો થઇને કઠણ થાયને ત્રણ ઇંચ સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ હલવો સારો લાગે છે.

હલવો નાસપતીનો.

આમે વીવીધ વાંનીમાં હલવો સપરચનનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ સપરચન લેવાં નહી અને તેને બદલે આમે ચોપડીમાં જૅલી નાસપતીની છાપેલી છે

તેમાં લખ્યા મુજબનાં નાસપતી લેવાં અને તેમાં લખેલી રીતે છોલી કાતરીઓ કાપીને તે સવા શેર લઇ તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તદન નરમ બાફીને ઘુંટયા પછી સપરચનના હલવાનીકાની એનો હલવો બનાવવો.

હલવો પટેટાનો.

સારી જાતના સોના પટેટા શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, તાજો મોલો માવો તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦।, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોલો ૦।.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ લુછી કોરડું કરીને જાડું છુંદવું. પટેટાને છોલી તદન નરમ બાફી પોટેટો મેશર હોય તો તેમાંથી દાબી કાઢવા અને તે નહી હોય તો પછી કલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી સોજી તપેલીમાં કરછીવડે છાંડી કાઢવા પછી કલઇ ભરેલી સોજી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ પટેટાને તળીને ઉતારી માંહે માવો, ખાંડ, બદામ તથા પસ્તાં ભેળી ધંગારે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળી એ હલવો એમજ ખાવો, થાપવો નહી.

હલવો પાકી કેરીનો.

હાફુસની પાકી પણ કાણુ કેરીને સોજી તપેલીમાં ઉકળતાં પાણીમાં ચુલે મુકી કકરો પડેને ઉતારીને માહેથી કેરીને કાઢી લઇ છોલી કાપીને બધો ગર કાઢી લઈ તેને ઘુંટવો અથવા કેરીને બાફ્યા અગાઉ છોલી બધા ગરના કટકા કાપી લઇ ગર જેટલો હોય તેમાંના અડધાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તે કટકા ડુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડીને પછી બાકી રહેલા અડધા કટકા ભેળીને ધંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને બધું પાણી સુકાયને ઉતારી ઉપર મુજબ ઘુંટવુ અને ઉપલી બેમાંની જે એક રીતથી ઘુંટેલી કેરી હોય તેને તોળીને બે શેર લઇ તેમાં એટલાજ વજનની સોજી શાકરીયા ખાંડ ભેળી પાછું ધંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થવા આવેને મીઠાઇનું સોજું ઘી અડધો શેર નાખી

ઘુંટયાજ કરવું અને કઠણ થાયને છુંદેલી એળચી અડધો તોળો તથા જાયફળ ૦। તોળો ભેળા સોજી કલઇ ભરેલી મોટી થાળીને જરા ઘી લગાડી તેમા મેળવણી નાખવી અને ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે સરખો અડધી ઇંચ જાદો હલવો થાપી જરા ઠરેને ડાયમંડ યા ચોરસ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. વચલાં કદની હાફુસની આઠ કેરીમાંથી બે શેરને આસરે નકી ગર નીકળે છે.

હલવો પેરનો.

સોજી ખાંડ શેર ૩॥, ઘણાં સારી જાતનાં મજાઉનાં પાકેલાં પણ ઉતરેલાં નહી હોય તેવાં પેરની છાલ પતળી છોલીને પછી કાપેલા કટકા શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી પાશેર ૧॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।.

તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પેરના કટકાને દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકવુ અને પેર તદનજ નરમ થાયને એક કલઇવાળી સાફ તપેલીની ઉપર કલઇ ભરેલાં ઝીણાં આંધરાંનાં બોયાં અથવા ચાળણી મુકીને પેરમાં પાણી હોય તેની સાથેજ બધું છાંડી લઇ ઠરીયા રહે તે કાઢી નાખવા. તે પછી માહે ખાંડ ભેળા ધગધગતે ઇંગારે ઉંધાડું મુકી માહે અવારનવર ચમચ ફેરવવી અને જરા ઘટ થાયને ઘી ભેળા સેજ કઠણ થાયને ગોલાબ મેળવી તે સુકાઇને પાછું એવુંજ થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળા કલઇ ભરેલી મોટી થાળીને જરા ઘી લગાડી તેની વચમાં હલવો કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઠરેને બીજે દીને ડાયમંડ યા ચોરસ કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ગોલાબનું ઍસૅન્સ હોય તો હલવો ઉતાર્યા પછી માહે એ મેળવવુ. હલવો ઘણો કઠણ કરીને ચુલેથી ઉતારવો નહી, કારણ પછી ઘણો સખત થઇ જાય છે.

હલવો પાંઉનો.

સોજું તાજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦।, સોજું મીઠાઇનું ઘી; સોજો તાજો મોલો માવો તથા સોજાં સફેદ

પાંઉના તાજા ગરની કાતરીઓ દરેક શેર ૦।, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧॥, વૅનીલા ઍસન્સ ચમચી ૧, એળચી ૧૦, જાયફળ અડધું.

એળચીના દાણાને જુદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઈસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. એક પાશેર વજનની પાંઉના ગરની ત્રણ કાતરીઓ લેવી અને તેને મોટી ઉંડી રકાબીમાં પાશે પાશે મુકી તેની ઉપર બધું દુધ રેડી તે બધું અંદર પચેને સોજી લોઢીને ચુલે મુકી તેમાં બધું ઘી નાખવુ અને તે બરાબર કકડેને બળતું કાઢી નાખી ધીગારે રાખીને તેમાં પાંઉની બધી કાતરીઓ મુકવી અને પાંઉનાં બેઉ પડ કકરાં નહી પણ નરમ રહીને મજાહનાં લાલ થાયને ઉતારીને કાઢી લઇ ગરમ હોય તેટલાંજ કરછીથી સારીકાની ઘુંટી નાખી અંદર કટકા રાખવા નહી. ત્યાર બાદ સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ખાંડનો પતળો શીરો કરી. તેમાં પાંઉ તળતાં બાકી વધેલું ઘી હોય તે તથા ઘુંટેલું પાંઉ ભેળી ધીમે બળતે મેલીને ઘુટયા કરવું અને હલવો કઠણ અને ચીવટ જેવો થાયને માહે માવો બગબર મેળવીને પછી ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. એ હલવો મજાહનો લાગે છે.

હલવો બદામી.

ઘરનું તાજું કાઢીને કપડાંમાં નાખ્યા પછી બધું પાણી નીકળી જાય તે પછી સુકવ્યા વગરનું કપડાંનાં પોતળાંમાં કઠણ થયલું ઘઉંનું દુધ તથા સોજું મીઠાઇનું ઘી દરેક શેર ૨, સોજી મોરીશયસ ખાંડ શેર ૮, સોજી નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦॥, સોજી નવી ચારોળી શેર ૦।, ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તોળા ૨, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦॥।, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૦॥, વૅનીલા યા ઑરેંજનું ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૪ અને ગોલાબનું ઍસૅન્સ હોય તો તે ચમચી ૧॥.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે એ ત્રણે મેવાને છોલી બદામના

આડા ત્રણ અને પરતાંના બએ કટકા કાપવા પણ ચારોળીને આખીજ રાખી એ સઘળાંને ધોઇ લુછી કોરકું કરવું. ઘઉંનાં દુધને તદન કલઇવાળી તપેલીમાં નાખીને બધા ગોલાબમાં પીગળાવવું. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખેલી બીજી રીત મુજબ પણ ખાંડનો પતળો ચાસ વગરનો શીરો બનાવી તેમાંથી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ ભાગ જેટલો જુદો કાઢી લેવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં હલવો બનાવવા માટે વાસણ લખેલું છે તેવાં વાસણમાં ચોથો ભાગ શીરો નામીને તેનો જરા ચાસવાળો શીરો કરવો અને ગોલાબમાં ભીનવી રાખેલું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી તેમાંથી બે પાશેર જેટલું શીરામાં રેડીને ઘુંટયા કરવું અને પાચેક મીનીટ પછી પાછો એટલોજ શીરો અને તે પછી દુધ એટલોજ વખતને અંતરે એક માણસે નામ્યા કરવું અને બીજાં માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને હેઠે કે બોગદુપર સેજબી લાલ થવા દેવું નહી પણ હલવો બનાવવા મુકતી વેળાજ ઘી તવાઇને પતળું થવા માટે ઘી ભરેલાં વાસણને ચુલાની પાશેજ મુકી રાખવું અને ઉપર લખ્યા મુજબ બધું દુધ તથા શીરો નામ્યા પછી છેલ્લે બે પાશેર જેટલો શીરો બાકી રહે ત્યારે તવાયલા ઘીમાંથી અડધા શેરને આસરે હલવાનાં વાસણમાં રેડી થોડી મીનીટ ઘુંટયા પછી બાકી રહેલો શીરો નામી થોડું થોડું કરી બધું ઘી એમજ નાખતાં જઇને ધીમે બળતે ઘુંટયાજ કરવું. પણ આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે આગમચથી કેસરને વાટીને તેમાં નાના બે ચમચા ભરી ગરમ પાણી મેળવીને પાછી ખલમાં વાટીને તૈયાર કરી રાખવી. પછી જ્યારે હલવો ચુલાપર તૈયાર થાય ત્યારે તેમાં એ કેસર ભેળી મેવા તથા એળચી જાયફળ મેળવી આએ ચોપડીમાં મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં હલવો ચરયો છે કે નહી તે તપાસવા લખેલુ છે તે પ્રમાણે જોઇને તપાસવું અને ચરીને બરાબર તૈયાર થાય પછી જો હલવો ઘણો ચીવટ જોઇતો હોય તો તે પછી પણ થોડો વધુવાર ઘુંટયા પછી માહે ઘી વધારે હોય તે કાઢી નાખીને પછી છેલ્લે ઍસન્સ બગાબર મેળવીને ઉતારી કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં હલવો કાઢીને મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની

રીતમાં લખ્યા મુજબ કલસીયાવડે બેથી ત્રણ ઇંચ જેટલો જાદો હલવો થાપી ઠંડો થાયને ગમે તેટલા મોટા કટકા કાપવા. એ હલવાને બીજા દીવસ સુધી ખુનચામાં રાખવાની જરૂર નથી. ગમે તો કેસર નાખ્યા વગર અમથોજ એ હલવો બનાવવો અથવા કેસરને બદલે આએ વીવીધ વાંનીમાં હલવો અમીચંદનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબની બનારસી ખાંડ નાખીને બનાવવો. જો, ખાંડમાં સેજ પણ વેલાતી ખાંડની ભેળ હશે તો પછી હલવો તદનજ બીગડી ખાંડનાંજ ચોસલાં હોય તેવો થઇ જશે, તેટલા માટે હલવામાં તો હમેશ મોરીશનીજ ખાંડ લેવી અડધો શેર ઘઉનાં દુધનો હલવો પણ બની શકે છે.

હલવો ભેંસનાં દુધનો (અમદાવાદનો).

સેજ પણ ભેળ વગરનું તદનજ સોજું ચોખ્ખું ભેંસનું દુધ પાંચ શેર લેવું અને સોજી ખરી કેસર હઠી વાલ એટલે પેઆંની બાર તોળા તેમાંથી અડધી લઇને આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને ખુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે કેસરને સેકી બારીક વાટવી અને કોડીનાં કપમાં નાખી દુધમાંથી અડધા પાશેર જેટલું લઇ તેને કેસરમાં બરાબર મેળવવું. પછી સોજા મોટા કલઇ ભરેલા પાલીયામાં બધું દુધ રેડી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને માહે કલઇ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરી તળીયાંમાં સેજ પણ દુધ, લાગીને બળવા દેવું નહી. અને દુધ જરા ઘાડું જેવું થાયને કેસર ભેળેલું દુધ માહે મેળવી સોજી પહેલાં નંબરની ઝીણી મોરીશયસ ખાંડ બે શેર નાખી બધું બરાબર ભેળીને બળતું ધીમું કરી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને બધું દુધ બળીને માવા જેવું થયા પછી તેની બોરદુપરથી ખાંડનો શીરો થઇને નીકળે છે તે શીરો સુકાય અને માવો જરા કઠણ જેવો થાયને ઉતારવું, પણ વળી માવો ઘણો કઠણ કરવો નહી, કારણ તેમ કીધાથી પછી હલવો વવરો થઇ જશે. મરજી પડે તો તપેલી ઉતાર્યાં પછી હલવામાં ખોપરા કીધેલા એળચીના દાણા એક તોળો ભેળવા અને હલવો ત્રણેક ઇંચ જેટલો જાદો થાય તેટલા ઉભી કીનારીના બરફી બનાવવાના લંબચોરસ યા સમચોરસ થાળા આવે છે તેવા એક સોજા થાળામાં અને તે નહી હોય તો પછી એ હલવાની મેળવણી સમાય તેટલી

કલાઇવાળા ઘણી નાની કથરોટમાં સોજુ મીઠાઇનું ઘી બરાબર ચોપડી તેમાં મેળવણી નાખી સરખું થાપી બીજે દીને ઠરીને હલવો કઠણ થાયને ચાર ઇંચ સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને પેહલે બોરદુપરથી એક કટકો કાઢી લઇને પછી તેનો ખાચો પડે ત્યાંથી કટકા ચુંથાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા તવાથાવડે ઉપાડવા. મરજી પડે તો મોટી સુપપ્લેટમાં જુદી જુદી હલવાની મેળવણી ભરવી.

હલવો મસ્કતી.

ઉપર હલવો બદામી છાપેલો છે તેજ રીતે અને તેટલાજ સામાનનો એ હલવો બનાવવો પણ એમાં કેસર, મેવો, વૅનીલા યા ઑરેંજનું ઍસૅન્સ નાખવું નહી, ફકત ગોવાબમાં ઘઉંનાં દુધને પીગળાવી હલવો સફેદજ બનાવી તે તૈયાર થવાની જરાવાર અગાઉ માહે ઘણો સોજો ગોલાબ અડધી પાઇંટ મેળવવો અને ઉતાર્યા પછી નાના બે ચમચા ગોલાબમાં એક ચમચી ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને હલવામાં તે બરાબર મેળવીને બદામી હલવાની માફક એકઠોજ થાપવો અથવા જુદી જુદી રકાબીઓમાં થાપીને ખાતી વેળાજ રકાબીમાંથી કાઢવો. પણ રકાબીમાં ભરવા માટે હલવો જરા ચીવટ કીધાથી તે વધારે દાહડા રહી શકે છે ઍસૅન્સ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનુંજ લેવું. પણ જો એ હલવો પણ પીળા રંગનો બનાવવો હોય તો બદામી હલવામાં લખ્યા મુજબ એમાં તેટલીજ અને તેજ રીતે કેસર મેળવવી. ગોલાબી હલવો કરવો હોય તો કેસરને બદલે આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છે તે રંગ અને લીલા રંગનો હલવો કરવા માટે ઇંગ્રેજી દુકાનપર મીઠાઇમાં નાખવા માટે રંગ આવે છે તે રંગ હલવો જેટલો ઘેરો યા ફીકો કરવો હોય તેટલો એ બેમાંનો જે એક રંગ હોય તે કેસરને બદલે તેજ રીતે હલવામાં ભેળવો.

એક રકાબીમાં ચાર રંગનો હલવો મુકવો હોય તો લીલો, ગોલાબી અથવા પીળો કેસર્યા રંગનો થોડો થોડો હલવો કરવો અને ચોથા ભાગ જેટલો હલવો સફેદજ રાખવો. પછી થોડી મોટી રકાબીઓમાં થોડો થોડો એ ચાર જાતનો હલવો ચાર ભાગે સરખો જુદો જુદો મુકીને તે અકેક ભાગથી - રકાબીઓનો ચોથો ભાગ

ભરાય તેમ સફાઈથી અકેક સાથે કીનારીપરથી અથડે તેમ બરાબર સરખો થાપવો.

હલવો મેહેમનો.

સોજી મોરીશયસ ખાંડ શેર ૫, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૨, ઘેરનું તાજું કાઢી કપડાંમાં પોતળું બાંધીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછીનું તદન કડણુ પણ સુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શેર ૧।.

ઘઉંના દુધને સોજા વાસણમાં નાખી તેમાં દોઢ શેર સોજું ઠંડું પાણી રેડીને પીગળાવવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં ત્રીજી રીતે શીરો બનાવવા છાપેલો છે તેજ રીતે ખાંડનો પતળો શીરો બનાવી તેમાંજ લખ્યા મુજબનાં વાસણ યા તપેલાંને ચુલે મુકી તેમાં શીરો રેડીને પાછો જોશ આપવો અને પેલું પાણીમાં ભીનવેલું ઘઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી અકેક મોટું કપ ભરી એ દુધને એક માણસે શીરામાં પાંચ પાંચ મીનીટને અંતરે રેડયા કરવું અને બીજા માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરી હેઠે કે બોરદુપર વળગીને સેજબી લાલ થવા દેવું નહી. એ રીતે હલવા માટે શીરામાં દુધ રેડે તેટલાં ઘીને બીજા ચુલા ઉપર ધીમી આંચે મુકવુ અને તવાયને ઉતારી પાડવું, કકડાવવું નહી. અને અડધું દુધ શીરામાં રેડાય પછી તેમાં અડધા શેર જેટલું એ તવાયલું ઘી નાખવું અને બધું દુધ ઉપલી રીતે રેડીને પુરું કીધા પછી બધું ઘી એકઠું રેડીને ખુબ તરેહ ઘુંટયાજ કરવું. તે પછી આએ ચોપડીમાં મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ હલવાને તપાસવું અને હલવો તૈયાર થાયને ઉતારી કલઈ ભરેલી કથરોટમાં નાખી તળીયેનો હલવો તવાથાવડે ઉપર નાખી જાણે મરડતાં હોય તેમ ઘણો વખત એમ નાખ્યા કરવો. તે પછી લીસાં પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર હલવાને નાખી ઘણોજ પતળો એટલે કાગજનાં કરતાં સેજ જાડો હલવો કાંસીયાનાં તળીયાંને હલવાની ઉપર ઘસીને પાંથરવો, થાપવો નહી અને ઠંડો થાયને બીજે દીને ઘણા મોટા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ધારદાર મોટા તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા ગમે તો હલવો ઉતારતી વેળા નાના ત્રણ ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભરી વૅનીલા યા ઑરેંજનું ઍસેન્સ માહે.

ભેળવું અને ગેાલાબનું ઍસૅન્સ હોય તેા નાના એક ચમચા સેાળ ગેાલાબમાં એક ચમચી એ ઍસૅન્સ મેળવીને તે નાખવું. હલવાના કટકા કાઢયા પછી ગમે તેા બદામ પસ્તાંની ઘણીજ બારીક કાપેલી સ્લાઇસ ઉપર ભભરાવવી.

હલવેા મેાગલાઇ.

સેાજી મેારીશ્યસ ખાંડ શેર ૩॥, સેાજુ મીઠાઇનું ઘી શેર ૧॥, ભુરૂં કેાહેાળું; દાધી; પટેટા; શકરકંદ; રતાળુકંદ અથવા કમેાદીયેાકંદ એ છમાંની કોઇ પણ એક ચીજ લઇ તેને છેાલી નરમ બાફીને ખેાયાંમાં એાસાવી બધું પાણી નીકળી જાય પછી કરછીથી છાંડી કાઢી સુકી ચારમાંથી કોઇ પણ એક તરકારી હેાય તેા તેને એમજ રાખવી પણ દાધી યા કેાહેાળું હેાય તેા તેને સેાળ સફેદ ઘટ કપડાંમાં નાખી ટાઇટ પેાતળું બાંધી બધું પાણી ઝરવા દેવું, પછી એમાંથી જેબી એક ચીજ હેાય તે તેાળીને શેર ૧, સેાળે તાજો મેાળેા માવેા શેર ૦॥, મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા બારીક રવેા રતલ ૦।, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલા નવાં પસ્તાં; કીસમીસ દરાખ તથા ચારેાળી દરેક તેાળા ૨॥, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦॥ તથા જાયફળ તેાળેા ૦॥, સેાજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, ઘણેા સેાળો ગેાલાબ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને સેકી બારીક વાટી એક ગ્લાસમાં નાખી નાનેા એક ચમચેા ભરી ગેાલાબને તેમાં બરાબર મેળવવેા. ખાંડનેા સેજ ચાસવાળેા શીરેા કરી મલમલનાં ધેાતાં કપડાથી ગાળવેા. બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત આએ ચેાપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ મેવાને છેાલી ચારેાળી આખીજ રાખવી અને બદામ તથા પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપી દરાખને સેાજી કરી એ બધાંને જુદું જુદું સેાજ્જું ધેાઇ લુછીને કેારડું કરવું. પછી એક મેાટી કડાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે તેમાં બધેા મેવેા જુદેા જુદેા તળીને આંખરાંની ચમચથી કાઢી લઇ કકડેલાં ઘીને કલઇ ભરેલા પાટીયામાં રેડી ઉપલી છમાંની જે એક ચીજ બાફીને તૈયાર કીધેલી હેાય તેને તપેલીમાં નાખી ધીમે બળને ધુંટયા કરવું અને પંદર મીનીટ થાયને રવેા મેળવી માવેા

ભેળાને ઘુંટયાજ કરવુ અને લાલ થાયને શીરો રેડીને ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને કેસર મેળવવી અને હલવો ચમચને વળગે નહી ત્યારે બાકીનો સામાન ભેળાને ઉતારી ઉપર જરા ગોલાબ છાંટવો.

હલવો મોગલાઇ પાંઉના ક્રમ્બ્સનો.

મીઠાઇનુ ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર १, તાજો માલો માવો શેર ०॥, પાંઉનું બારીક ક્રમ્બસ એટલે ક્રીમ રતલ ०।, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ०।, માલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો તોળા ४, છુંદલી એળચી તોળો ०॥ તથા જાયફળ તોળો ०।, સોજી ખારી કેસર વાલ ५ એટલે બે આની ભાર, ગ્રણો સોજ્ત ગોલાબ ખપ મુજબ

ઉપર હલવો મોગલાઇ લખેલો છે તેજ રીતે પણ આએ સામાનનો એ હલવો બનાવવો.

હલવો શકરકંદનો.

સોજા જાદા લાલ છાલના શકરકંદનાં જરા મુડાં કાપી કાઢીને પછી શેર १॥, સોજું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ४॥, સોજી ખાંડ શેર ०॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ०॥, નવી બદામની બીજ શેર ०।, છુંદલી એળચી તોળો ०॥ તથા જાયફળ તોળો ०।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ५, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી આડા ચાર ચાર કટકા કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરીને ગાળવો. કંદને નરમ બાફી છાલ કોલીને જરા દુધ નાખીને બરાબર ઘુંટી કલઇવાળાં બોયાંને એક તપેલીની ઉપર મુકી તેમાથી બધો કંદ છાંડી કાઢવો. પછી બાકીનાં બધાં દુધને કલઇવાળા પાટીયામાં ચુલે બળતે મુકીને ઘુંટયા કરવુ અને પતળા દુધપાક જેવુ થાયને માહે કંદ મેળવીને ઘુંટયાજ કરવુ. તે પછી જરાવારે શીરો રેડી પાંચ સાત મીનીટ બાદ ઘી ભેળી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ગોલાબ ભેળાને પાંચેક મીનીટ પછી એળચી જાયફળ મેળવીને ઉતારી કલઇવાળા ખુનચાને આગમચથી ઘી લગાડીને તૈયાર રાખી તેની વચમાં હલવો કાઢી ઘી લગાડેલા

કાંસીયાનાં તળાયાંથી આડધીથી પેાણી ઇંચ જાદા થાપી ઉપર બદામ ભભરાવીને તેને હલકે હાથે કાંસ્યાથી દાબ્વી. પછી ઠરેને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા, ગમે તેા આએ વીવીધ વાંનીમાં હલવેા કમેાદીયાકંદનેા છાપેલેા છે તે રીતે શકરકંદનેા હલવેા બનાવવેા.

હલવેા સપરચનનેા.

સેાજી મેારીશયસ ખાંડ રતલ રાા, સેાજાં સપરચનની છાલ છેાલી ગાંઠ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી કટકા કાપીને તે રતલ ૧, સેાજું મીઠાઇનું ઘી તેાળા ૫, છુંદેલી એળચી તેાળેા ાા તથા જાયફળ તેાળેા ા, સેાજેા ગેાલાબ નાના ચમચા ૬.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સપરચનના કટકા તથા એક શેર હુંફું પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવુ અને કટકા તદન નરમ થાયને ઉતારીને જરાબી માહે ગાંગડેા રહે નહી તેમ સારીકાની ઘુંટી અંદર ખાંડ મેળવીને ઢાંકીને પાછું ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ ફેરવી જરા ઘટ થાયને ઘી નાખ્વું અને ઘણું ઘટ થાયને ગેાલાબ ભેળા તે બળેને એળચી જાયફળ મેળવીને ઉતારવું અને આગમચથી એક કલઇ ભરેલી થાળીને ઘી લગાડીને તૈયાર રાખી તેની વચમાં હલવેા કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે પેાણી ઇંચ જાદેા થાપીં બીજે દીને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. પણ ચુલે ઘણું કઢણુ કરીને ઉતારવું નહી. ગમે તેા બધા ગેાલાબને બદલે નાના બે ચમચા ભરી ગેાલાબમાં ક્રૅાસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રેાજ પચાસ ટીપાં ભેળીને તે નાખ્વું.

હલવેા સાગુ ચેાખાનેા.

સેાજી મેારીશયસ ખાંડ રતલ ૬, સેાજા સાગુ ચેાખા તથા સેાજું મીઠાઇનું ઘી દરેક રતલ ૨, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૧ાા તથા જાયફળ તેાળેા ાાા, ઘણેા સેાજેા ગેાલાબ નાના ચમચા ૬, તાજું ઇડું ૧.

સાગુ ચેાખાને ચુંટી સેાજા ધેાઇને ત્રણ ચાર કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્વા. પછી કલઇવાળી તપેલામાં ખાંડ નાંખી ઇડાને ધેાઇને કેાટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવી માહે સાત શેર પાણી રેડીને ચુલે બળતે મુકવું અને બે ત્રણ જેારા

આવેને ઉતારી ઉપર મેલ આવે તે બધો આંધરાંની ચમચથી કાઢયા પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને તદન કલઇ ભરેલી મોટી તપેલીના કાંથાની ઉપર દોરીથી ઝોરીનીકાની જરા ઢીલું બાંધીને તેમાંથી બધો શીરો ગાળવો અને સાગુ ચોખામાંથી બધું પાણી કાઢી નાખીને તે તથા ઘીને એ શીરામાં નાંખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકીને ઘુંટયા કરવું અને જરા ઘટ થાયને બળતું ધીમું કરી હેઠે સેજબી લાગે નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને બધું ઘી છુટું પડી હલવો કઠણ થાયને ઉતારી અંદરથી ઘી કાઢી નાખીને પછી એળચી, જાયફળ તથા ગોલાબ ભેળી કલઇ ભરેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાના તળીયાંવડે આડધીથી પોણી ઇંચ જાડો થાપી હલવો ઠરેને બીજે દીને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. બધા ગોલાબને બદલે નાના બે ચમચા ગોલાબમાં દોઢ ચમચી ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવીને તે તથા નાના બે ચમચા વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખ્યાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થશે. એ હલવો લાલ કરવો હોય તો આએજ ચોપડીમાં હલવો અમીચંદનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબની બનારસી મેદા ખાંડ લેવી.

હલવો સુકો.

સોજી પહેલાં નંબરની મોરીસની ખાંડ શેર ૧૬, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૪, સોજું ઘરમાં તાજું કાઢી પોતળું બાંધયા પછી બધું પાણી તદન નીકળી જઇને તદન કઠણ થયલું પણ સુકવ્યા વગરનું એમજ લીધેલું દુધ શેર ૨, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦।, બારીક છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળા ૨॥.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને તે દરેકનાં બબે ફાડચાં છુટાં કરવાં અને પસ્તાંને છોલ્યા વગર એમજ બધી ઉભી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપીને તૈયાર કરવું. પછી આએ ચોપડીમાં હલવો મેઉમનો છાપેલો છે તેજ રીતે પણ ઉપર લખેલા સામાનનો હલવો બનાવવા મુકવો અને છેલ્લે ઘી નાખ્યા પછી હલવો સેજ કઠણ થાય ત્યારે તેમાંનો ત્રણ ભાગ જેટલો તપેલાંમાંજ રાખી ચોથા ભાગ જેટલો બીજાં વાસણમાં જુદો કાઢી લઇને પછી

તપેલાંમાંના હલવાને મેહમના હલવાનીજ માફક તૈયાર કરીને ઉતારી અંદરથી બધું ઘી કાઢી નાખીને પછી હલવાને કલઇ ભરેલી કથરોટમાં નાખી જ્યાં સુધી કઠણ અને ઠંડો થાય ત્યાં સુધી તવાથાવડે હેઠેનો હલવો ઉપર લેતાં જઇને મરડયાજ કરવું. ત્યાર બાદ તદન લીસાં પાટીયાંની વચમાં એમાંથી અડધા હલવાને મુકી કાંસીયાનાં તળીયાંથી જાડો થાપીને પેલા ચોથા ભાગ જેટલો જુદો કાઢી રાખેલો હલવો તેની ઉપર બધેથી એક સરખો પાંથરીને પછી તેની ઉપર બધું એળચી જાયફળ ભભરાવીને પછી બાકી રહેલા ચરેલો અડધો હલવો તેની ઉપર સફાઇથી પાંથરીને વેળણથી બધો એક સરખો પોણી ઇંચ જાડો વણીને તેની ઉપર બદામનાં ફાડચાં સરખાં છુટાં છુટાં વળગાવીને પછી હલવાની વચમાંની ખાલી જગ્યા ઉપર પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવીને હથેલીવડે તેને જરા દાબીને વળગાવ્યા બાદ તેની ઉપર બીજું સોજું મોટું પાટીયું ઢાંકી બીજે દીને છ સાત ઇંચ જેટલા મોટા ચોરસ કટકા ધારદાર છરીવડે સરખા કાપીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા તવાથાવડે સરખા ઉપાડી લેવા. ગમે તો વચમાં પાંથરવા માટે પેલા ચોથા ભાગ જેટલા જુદા કાઢી લીધેલા હલવામાં આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ હલવો ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં થોડો બરાબર ભેળાને મજાહનો આઇસક્રીમના રંગનો કરી રાખીને હલવાની વચમાં એ પાંથરવો.

બીજી રીતે હલવો સુકો બનાવવો હોય તો બધો સામાન ઉપર મુજબનોજ લેવો અને ઘઉંનાં દુધમાં ઠંડાં પાણીને બરાબર મેળવીને ધાડા દુધપાક જેવું કરવું અને ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી કલઇવાળી તપેલીમાં રેડી તેમાં એ ભીનવેલું દુધ ભેળી ઘી નાખીને ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી અંદરથી બધું દુધ કાઢી લઇને પછી પાટીયાં અથવા ટેબલની વચમાં નાંખી એક ઇંચ જાડું થાપી તેની ઉપર બધું એળચી જાયફળ ભભરાવીને એ થાપેલા હલવાની બધી ફરતી કીનારીને તવાથાવડે એવી રીતે ઉપર વાળી લેવી કે ભભરાવેલું એળચી જાયફળ વચમાં આવે અને હેઠે ઉપર હલવાનું પડ થાય. તે પછી વણી શકાય તો એ હલવો ઉપર મુજબ વેળણથી વણવો

અને તેમ નહી થાય તો પછી કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જાડો હલવો થાપી બદામનાં ફાડચાં તથા પસ્તાંની સ્લાઇસ વળગાવી બીજે દીને કાપ મુકીને કટકા કાઢવા. એ હલવો ખુનચામાં પણ થાપી શકાય છે. હલવો બદામી છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં ત્રણમાંથી એક જાતનું ઍસેન્સ એ હલવામાં પણ ગમે તો ઉતાર્યા પછી મેળવું. ખાંડમાં વેલાતી ખાંડની સેજ પણ ભેળ હશે તો પછી હલવો તદન વવરો થઇને બીગડી જશે માટે હમેશ સોજી પહેલા નંબરની મોરીશયસ ખાંડ લેવી.

હલવો સેવનો.

સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજી પણ જુની ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી; નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦।, ખુંદેલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, લવંગ ૧૦, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને ખુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ કેસરને સેકીને બારીક વાટી એક નાનાં ચમચા કકડતાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી. બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ નુછીને કોરડી કરવી. સેવને ચુંટી એક કલઇ ભરેલા પાટીયાને ચુલે ધીમે બળતે મુકી તે ગરમ થાયને તેમાં સેવ નાખીને સેકવી, પણ લાલ થવા દેવી નહી. પછી આએ ચોપડીમાં સેવ ઓસાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેવને બારી ખોયામાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને સોજાં ધોતાં નરમ કપડાંને સાફ ખુનચામાં પાંથરી તેની ઉપર સેવને પાંથરીને મુકીને તેની ઉપર એવુંજ બીજું કપડું ઢાંકવું તેથી સેવમાં પાણી બાકી રહેલું હશે તે કપડાંમાં સોસઇ જશે અને સેવ સુકી થશે. તે પછી પણ જો સેવમાં પાણીનો સેજબી ભાગ રહેલો લાગે તો પછી પેલી તપેલીમાં સેવને પાછી ધંગારે મુકી સુકી થાયને કાઢવી, પણ એમ કરતાં ડાઝે નહી તેની સંભાળ રાખવી. ત્યાર બાદ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી કલઇવાળા પાટીયામાં ગાળી તેમાં કેસર ભેળીને સેવ મેળવવી. તે પછી લવંગ

નાખીને ઘીને ખુબ કકડાવી માહેથી લવંગ કાઢી નાખીને પછી સેવની ઉપર ઘીને ફરતું રેડીને ધંગારે મુકવું અને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી. પછી શીરો પીને સેવ ઘણી કડણ હલવા જેવી થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગોલાબ સુકાયને કલઇ ભરેલા ખુનચાની વચમાં કાઢીને કાંસીયાથી પોણી ઈંચ જાદો હલવો થાપી બીજે દીને કરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. ગોલાબને બદલે ગમે તો નાના એક ચમચા ગોલાબમાં પંદર ટીપાં ગોલાબનું ઍસન્સ ભેળાને હલવો ઉતાર્યા પછી એ ભેળવું.

હલવો સોહન (દીલહીનો).

સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ દરેક શેર ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળેલો શેર ૧.

કલઈ ભરેલા સોજા મોટા પાટીયામાં ઘી નાખીને ચુલે મુકવું અને તે કકડેને ધંગારે રાખી માહે આટો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર તળાય પણ સફેદ હોય તેટલાંજ ઉતારીને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં યા કથરોટમાં રેડી દેવો. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં સોહન હલવા માટે શીરો કરવા છાપેલું છે તેમ ખાંડનો શીરો કરી એક સોજા મોટા પેણાને ઘી લગાડીને તેમાં રેડી પેણાંનાં બેઉ કડાં પકડીને તેમાં જરાવાર શીરાને ફેરવ ફેરવ કરીને પછી તળેલા આટામાં રેડી દેવો અને બેઉ હાથમાં એકેક ચમચ પકડી તે ભરીને દોઢેક ફુટ જેટલા હાથ ઉંચા કરી ચમચમાંનો ચાસ પાછો ખુનચામાં પડે તેને એજ રીતે તુર્તજ ચમચથી ઉંચકતાં રહેવું. જેમ કરતાં શીરા સાથે આટો ભેળાશે અને એમ ખેંચાતાં ચાસ પડેલ લાલ હતો તેનો રંગ બદલાઇને લેવડીના ચાસની માફક સફેદ ચળકતો કસબ જેવો થતો જશે, તે પછી ચમચને હાથમાંથી છોડી દેવી અને ગરમ લાગે તો પણ એ શીગ સાથની મેળવણીને બેઉ હાથના આંગળાંથી રેસાનીકાની પણ જાદો ટુપવો અને ગરમ હોય તેટલાંજ રેસાને દાબીને સરખો ગોળો કરી પોણીથી એક ઇંચ,

સુધી જાદો થાપીને કટકા કાપવા. તદન સોજી નવી અખરોટને ભાંજી તેના સેજ મોટા કટકા કરીને હલવાનો રેસો ઠુપીયા પછી તેમાં ભેળી દાબીને સરખો થાપવો.

હલવો સંત્રાનો.

આગે વીવીધ વાંનીમાં જામ સંત્રાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના મીઠા સંત્રાનો રસ સાથનો નક્ષી ગર એક શેર લેવો અને તેમાં સોજી ખાંડ એક શેર નાખી ભચડીને બરાબર એકરસ કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે સોજું મીઠાઇનું ઘી એક પાશેર નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું રાખવું. તે પછી ધગધગતે ઇંગારે મુકી વારંવાર કલઇ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક ૦। તોળો ભેળીને કલઇ ભરેલી થાળીને ઘી લગાડીને તેની વચમાં કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે અડધી ઇંચ જાદો હલવો થાપવો અને બરાંબર ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. પણ હલવો ઘણો કઠણ કરીને ઉતારવો નહી. એ હલવો ખાટો મીઠો મજાહનો લાગે છે.

હાથ ડાજે અથવા કપાય તેનો તુર્ત વેળા કરવાનો અકસીર ઇલાજ.

હમેશ સઘળાં ઘરોમાં થોડો ચોખાનો આટો રાખવો જોઇયે. કારણ અકસમાતથી પાણી, દુધ, ઘી અથવા એવી બીજી કોઇ પણ કકડતી ચીજ હાથ અથવા બદનના કોઇ પણ ભાગ ઉપર પડે અથવા કકડતું વાસણ લાગ્યાથી પણ ડાજી જાય તો સેજથી ઢીલ વગર તુર્તજ થોડા ચોખાનો આટાને ઠંડાં પાણીમાં કાળવી જરા ઘટ જેવા કરીને ડાજેલા ભાગની ઉપર તેનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને તે સુકાઇને પોતાની મેલે નીકળી જાય ત્યાં સુધી રહેવા

દેવું. તેથી અગન બળતી નથી પણ ડાજેલા ભાગને ઘણી ઠંડક વળીને કરાર લાગે છે અને વળી ફોફૈયા પણ ઉઠતા નથી, પણ ચામડી ચીટકેલીજ રહે છે. પણ ભુલમાં કદીખી ઘઉંનો યા બીજો કોઇ પણ આટો ઉતાવલમાં લગાડી દેવો નહી. ચોખાનો આટો નહી હોય તો ધોતાં સફેદ નરમ કપડાંને સરકામાં બોળીને ડાજેલા ભાગની ઉપર તેને પાંથરીને મુકી લોશનનીકાની અવારનવાર ઉપર બીજો સરકો કપડાંથી નીચવ્યા કરવો. ગોસ્ત તરકારી અથવા બીજું કાંઈ પણ કાપતાં હાથ કપાય તો તુરં તેની ઉપર ધોતાં સોજાં સફેદ કપડાંની પતી બાંધીને પછી તેની ઉપર પુરતો બ્રાંડી અથવા કોલાનવાટર નામવું. અને કપડું લોહીથી ભીનાઇ જાય તો લોહી બરાબર બંધ થાય ત્યાં સુધી પતી બદલ્યા કરીને એજ રીતે બ્રાંડી યા કોલાનવાટર નામ્યા કરવુ. તેથી થોડા વખતમાં લોહી બંધ થઇ જાય છે.

હોલીના હારડા.

જેટલાં નાનાં મોટાં ચાકરી હારડાના બનાવવાં હોય તેટલાં લાંબાં અને સાંકડાં બેઉ બોરદુ ઉપર એક સરખી તરેહ કોતરેલાં પાટીયાં આવે છે તેવાં દસ બાર પાટીયાં લઇ અકેક સાથે અડકાવી સરખાં ગોઠવીને તેને બેઉ નાકેથી આરપાર છેડ પાડીને ડીચકાં સાથનો એક લોઢાંનો સળીયો તેમાં પોસીને સળીયાના બીજા છેડા પર લોઢાંની ચાકી ફેરવી લીધેલી હોય છે, તેથી બધાં પાટીયાં અકેક સાથે ચપટ અથડેલાં રેહે છે, તેવાં પાટીયાં તૈયાર કરી તેમાં તરેહ કોતરેલી હોય છે તેની એક બોરદુપરથી થોડા થોડા ખાંચા રેહે છે તેમાં જરા જરા પાણી રેડીને તેને ભીનવ્યા કરવું. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં ખાંડની પોચી ગોળી પડનો શીરો બનાવવા છાપેલું છે તેવો શીરો બનાવવો અને લાકડાંના હાથાવાળો ધારનો મોટો કાંસીયો આવે છે તેમાં એ શીરો નાખી લાકડીના નાના ટુકડાથી થોડીવાર શીરાને ઘુંટવો અને શીરો સફેદ

થાય ત્યારે સોજાં સુતરના બે બોરડુ ઉપર થોડા છેડા બાહેર રહે તેમ મુકીને પછી કાંસીયાની ધારે પાટીયાંના ખાંચાઓમાં એ રસ્તે શીરો પુરવો, જેમ રેડતાં પાટીયાંની બાહેર શીરો વળગી જાય છે તેને તવાથાની ધારથી ઘસીને કાઢી નાખવો. તે પછી થોડીવારે પેલા સળીયાંની ચાકી કાઢી સળીયાને ખેંચીને બધાં પાટીયાં છુટાં પાડવાં અને તેમાં બંધાયલાં ચાકરાંના હારડાને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કાઢી લેવા. એ હારડા બનાવવા માટેનાં પાટીયાંનું વર્ણન ઉપર કીધું છે તેવાં પાટીયાં એ હારડા બનાવનાર પાશેથી તૈયાર મળી શકશે.

સમાપ્ત.